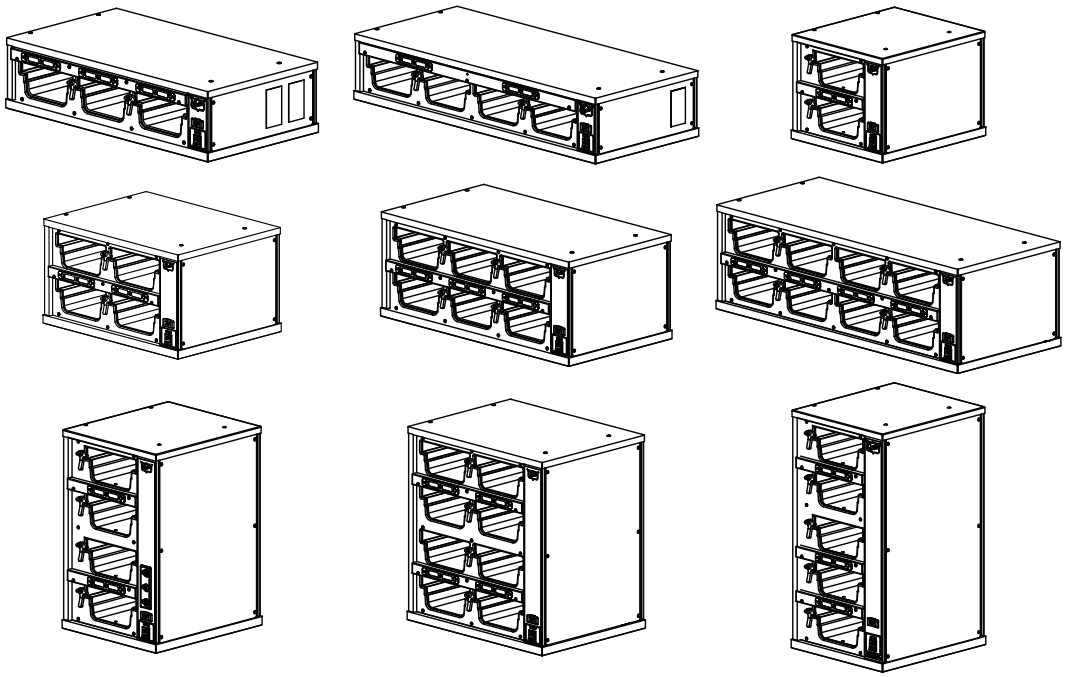
Your Solutions Partner

Manuel d'installation et d'utilisation

CASIER DE STOCKAGE D'ALIMENTS

MODÈLES

FWM3-13
FWM3-14
FWM3-21
FWM3-22
FWM3-23
FWM3-24
FWM3-41
FWM3-42
FWM3-51



Prière de lire ce manuel en totalité avant d'installer, d'utiliser ou d'entretenir ce matériel.

Copyright © 2012 Duke Manufacturing Co. Tous droits réservés.
La reproduction de ce manuel sans autorisation est interdite.
Duke est une marque déposée de Duke Manufacturing Co.

Duke Manufacturing Co.

2305 N. Broadway
St. Louis, MO 63102
Téléphone : 314-231-1130
Sans frais : 1-800-735-3853
Fax: 314-231-5074

www.dukemfg.com

N° réf. 156776R

TABLE DES MATIÈRES

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'ÉLECTRICITÉ 4
INTRODUCTION PRÉPARÉE PAR LE FABRICANT 6
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 7
MODÈLE FWM3-13 7
MODÈLE FWM3-14 8
MODÈLE FWM3-21 9
MODÈLE FWM3-22 10
MODÈLE FWM3-23 11
MODÈLE FWM3-24 12
MODÈLE FWM3-41 13
MODÈLE FWM3-42 14
MODÈLE FWM3-51 15
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 16
SUPERPOSITION D'UNITÉS 17
UTILISATION 18
LISTE DES VÉRIFICATIONS À L'OUVERTURE 18
INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET RÉGLAGES 18
LISTE DES VÉRIFICATIONS À LA FERMETURE 18
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE 18
ENTRETIEN DE L'ACIER INOXYDABLE 18
NETTOYAGE 18
PRÉSERVATION ET RESTAURATION 19
COLORATION DE CHALEUR 19
PROGRAMMATION DU CLAVIER 19
MISE SOUS TENSION 19
FONCTIONNEMENT DE LA MINUTERIE 20
DÉCRÉMENTATION DU TEMPS 20
MODE MENU 21
PASSAGE EN MODE MENU 21
CHANGEMENT DU JEU DE PLATS 21
AFFICHAGE DE LA CORRESPONDANCE AINSI QUE DU TEMPS ET DE LA TEMPÉRATURE DE MAINTIEN 21
SORTIE DU MODE MENU 21
PROGRAMMATION DE TRANCHE HORAIRE (OPTION) 21
DÉPANNAGE 22
INDICATIONS D'ANOMALIES DE COMMANDES ÉLECTRONIQUES 22
CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE 22
SERVICE D'ASSISTANCE TÉLÉPHONIQUE 22
LISTES ET ILLUSTRATIONS DES PIÈCES 23
SCHÉMAS DE CÂBLAGE 26
MONTAGE SUR TABLE (5X1) 31
ASSISTANCE CLIENT 33

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'ÉLECTRICITÉ

CE MANUEL A ÉTÉ PRÉPARÉ À L'INTENTION DU PERSONNEL QUALIFIÉ POUR INSTALLER LE MATÉRIEL ÉLECTRONIQUE, QUI DOIT PROCÉDER À LA MISE EN SERVICE INITIALE ET AU RÉGLAGE EN CLIENTÈLE DU MATÉRIEL DONT TRAITE CE MANUEL.

LIRE CE MANUEL ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER, D'INSTALLER OU D'ENTRETENIR LE MATÉRIEL.

⚠ WARNING AVERTISSEMENT : l'inobservation de certaines des instructions données dans ce manuel peut entraîner des dégâts matériels et des blessures graves, voire mortelles.

⚠ WARNING AVERTISSEMENT : Une installation, un réglage, une modification, une réparation ou un entretien incorrect peut causer des dégâts matériels et des blessures graves, voire mortelles.

⚠ WARNING AVERTISSEMENT : (É.-U./CAN UNIQUEMENT) Les branchements électriques ne doivent être effectués que par un professionnel agréé.

⚠ WARNING AVERTISSEMENT : les branchements électriques et les mises à la terre doivent être conformes aux parties applicables des codes national et/ou locaux de l'électricité. L'inobservation de cette règle peut causer des dégâts matériels et des blessures graves, voire mortelles.

⚠ WARNING AVERTISSEMENT : avant de raccorder l'appareil au secteur, vérifier que les branchements électriques et les mises à la terre sont conformes aux parties applicables des codes national et/ou locaux de l'électricité. L'inobservation de cette règle peut causer des dégâts matériels et des blessures graves, voire mortelles.

⚠ WARNING AVERTISSEMENT : avant de raccorder l'appareil au secteur, vérifier que ce branchement est conforme aux spécifications figurant sur la plaque signalétique. L'inobservation de cette règle peut causer des dégâts matériels et des blessures graves, voire mortelles.

⚠ WARNING AVERTISSEMENT : Instructions de mise à la terre UL73 : cet appareil doit être raccordé à un câblage métallique à demeure mis à la terre. Sinon, un connecteur de mise à la terre du matériel doit être utilisé pour raccorder les conducteurs du circuit à la borne ou au fil de mise à la terre de l'appareil. L'inobservation de cette règle peut causer des dégâts matériels et des blessures graves, voire mortelles.

⚠ WARNING AVERTISSEMENT : les appareils pourvus d'un cordon souple d'alimentation sont fournis avec une fiche tripolaire de mise à la terre. Cette fiche doit être impérativement branchée dans une prise tripolaire correctement mise à la terre. L'inobservation de cette règle peut causer des dégâts matériels et des blessures graves, voire mortelles.

⚠ WARNING AVERTISSEMENT : Si la prise n'est pas du type à mise à la terre approprié, s'adresser à un électricien. Ne pas enlever la broche de mise à la terre de la fiche. L'inobservation de cette règle peut causer des dégâts matériels et des blessures graves, voire mortelles.

⚠ WARNING AVERTISSEMENT : Avant d'effectuer toute opération d'entretien impliquant un branchement ou débranchement électrique et/ou une exposition à des composants électriques, toujours exécuter la procédure de consignation (VERROUILLAGE / ÉTIQUETAGE). Débrancher tous les circuits. L'inobservation de cette règle peut causer des dégâts matériels et des blessures graves, voire mortelles.

⚠ WARNING AVERTISSEMENT : Avant de déposer tout panneau en tôle ou d'entretenir cet appareil, toujours exécuter la procédure de consignation (VERROUILLAGE / ÉTIQUETAGE). S'assurer que tous les circuits sont débranchés. L'inobservation de cette règle peut causer des dégâts matériels et des blessures graves, voire mortelles.

⚠ WARNING AVERTISSEMENT : Ne pas se servir de cet appareil si tous ses couvercles et panneaux d'accès ne sont pas bien en place. L'inobservation de cette règle peut causer des dégâts matériels et des blessures graves, voire mortelles.

⚠ WARNING AVERTISSEMENT : pour assurer la sécurité, ne pas utiliser ni entreposer de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables au voisinage de cet appareil ou de tout autre. Sinon, on peut causer des dégâts matériels et des blessures graves, voire mortelles.

⚠ WARNING AVERTISSEMENT : ne pas essayer de se servir de cet appareil en cas de panne de secteur. Sinon, on peut causer des dégâts matériels et des blessures graves, voire mortelles.

⚠ WARNING AVERTISSEMENT : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou dont l'expérience et la compétence sont insuffisantes, sauf si elles ont bénéficié d'un contrôle ou d'une formation à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Surveiller les enfants pour faire en sorte qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

ATTENTION

Respecter les directives suivantes :

- Des dégagements minima par rapport à tous les murs et matériaux combustibles doivent être maintenus.
- Maintenir l'endroit où se trouve l'appareil libre de matériaux combustibles.
- Maintenir un dégagement suffisant pour les orifices d'aération.
- Ne faire fonctionner l'appareil que sur le type de courant indiqué sur l'autocollant signalétique.
- Conserver ce manuel pour pouvoir s'y référer plus tard.

INTRODUCTION PRÉPARÉE PAR LE FABRICANT

Cet appareil de stockage d'aliments a été mis au point par Duke pour permettre un stockage de longue durée grâce auquel les aliments conservent une qualité élevée de produits « fraîchement cuits ».

Ce casier de stockage d'aliments utilise la technologie de « dissipation thermique » brevetée par Duke pour assurer une distribution uniforme de chaleur par le bas et les côtés des bacs. Cela permet de stocker des aliments précuits pendant des périodes prolongées sans dégradation sensible de leur qualité, ce qui réduit les pertes et le gaspillage.

Les compartiments autonomes, de forme individualisée et étanches de l'appareil de stockage d'aliments Duke éliminent le transfert d'odeur et de goût des aliments. Étanches et épousant la forme du bac, les compartiments n'ont pas besoin d'être démontés pour le nettoyage et les changements de produit.

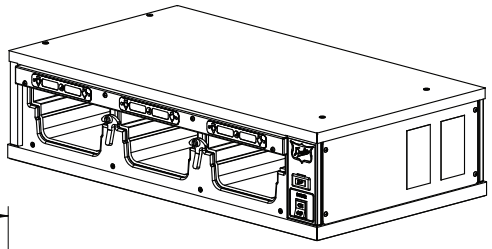
La conception unique du casier de stockage d'aliments Duke permet un fonctionnement à une même température pour toutes les catégories de produits. Cette température autorisée de 82 °C (180 °F) est présélectionnée à l'usine. Cela réduit la possibilité d'une irrégularité de fonctionnement d'un restaurant à l'autre.

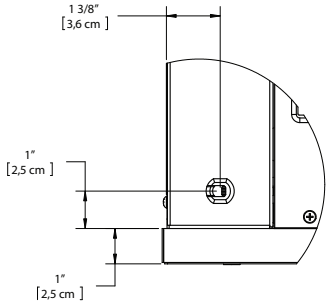
Le casier de stockage d'aliments Duke est également conçu pour permettre une remise en température des produits alimentaires. Le thermostat doit être réglé à au moins 82 °C (180 °F) pour permettre une remise en température. Afin de respecter les normes d'hygiène, ne pas régler la température à moins de 82 °C (180 °F) environ.

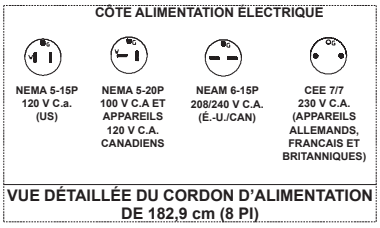
NOTICE **AVIS :** seules des personnes qualifiées doivent modifier les températures présélectionnées.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

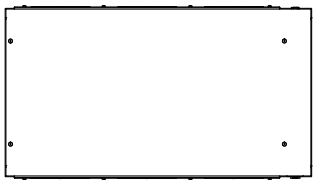
MODÈLE FWM3-13					
MODÈLE	**POIDS À L'EXPÉDITION**	**Tension C.A. (V ~)**	**Watts (W)**	**Ampères (A)**	**FRÉQUENCE (Hz)**
FWM3-13-100	34,1 kg (75 lbs)	100	600	6,0	60
FWM3-13-120	34,1 kg (75 lbs)	120	600	5,0	60
FWM3-13-208	34,1 kg (75 lbs)	208	900	4,0	60
FWM3-13-230	34,1 kg (75 lbs)	230	900	4,0	50
FWM3-13-240	34,1 kg (75 lbs)	240	900	4,0	60



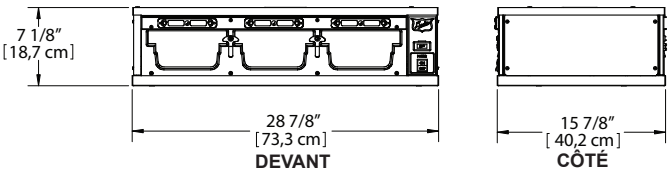




VUE DÉTAILLÉE DU CORDON D'ALIMENTATION DE 182,9 cm (8 PI)



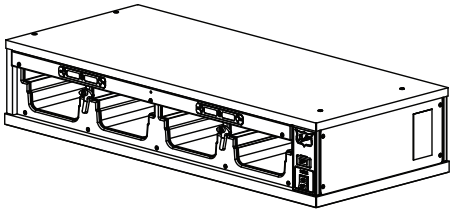
DESSUS

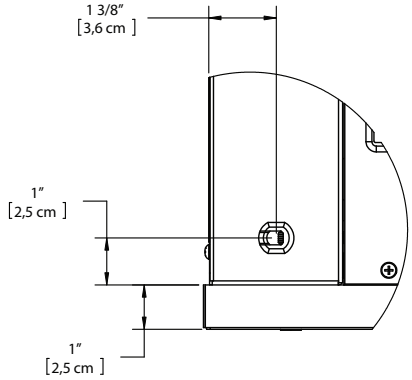


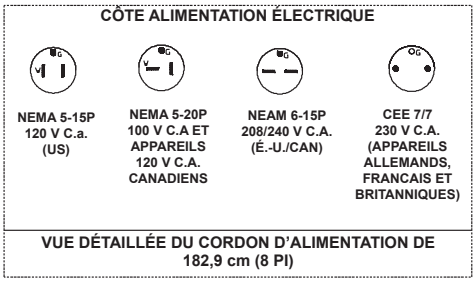
DEVANT **CÔTÉ**

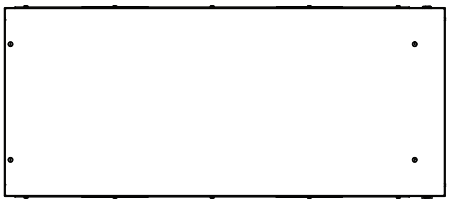
Déclaration de conformité		
LISTED COMMERCIAL COOKING APPLIANCE 509L	Norme : UL197	Dossier : KNGT.E17421
INDEXER COMMERCIAL APPAREIL DE CUISINE	Norme : CSA-C22.2 n° 109	Dossier : KNGT7.E17421
	Norme : ANSI / NSF 4	Dossier : TSQT.E157479
CE	Directive 2006/95/EC : EN60335 -1:2002, A1, A2, A11, A12 EN 60335-2-49:2003	Directives 89/336/EEC et 2004/108/EC: EN61000-3-2 EN 55014-1 EN61000-3-3 EN55014-2
	WEEE RoHS, directive 2002/96/EC	

MODÈLE FWM3-14					
MODÈLE	**POIDS À L'EXPÉDITION**	**Tension C.A. (V ~)**	**Watts (W)**	**Ampères (A)**	**FRÉQUENCE (Hz)**
FWM3-14-100	50,5 kg (111 lbs)	100	800	8,0	60
FWM3-14-120	50,5 kg (111 lbs)	120	800	7,0	60
FWM3-14-208	50,5 kg (111 lbs)	208	1200	6,0	60
FWM3-14-230	50,5 kg (111 lbs)	230	1200	5,0	50
FWM3-14-240	50,5 kg (111 lbs)	240	1200	5,0	60

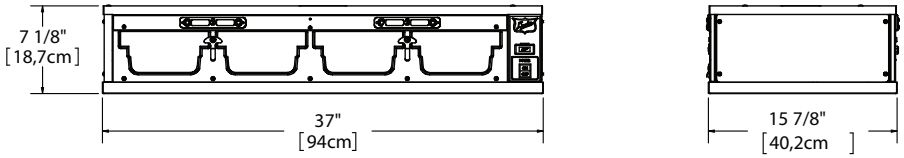








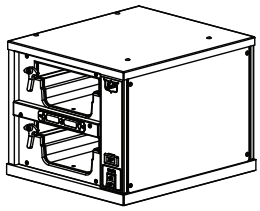
DESSUS

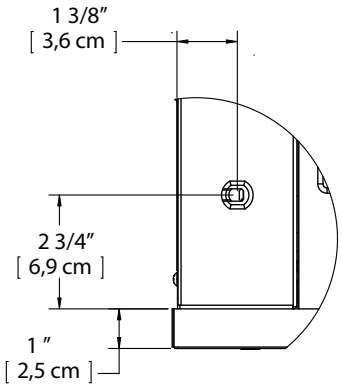


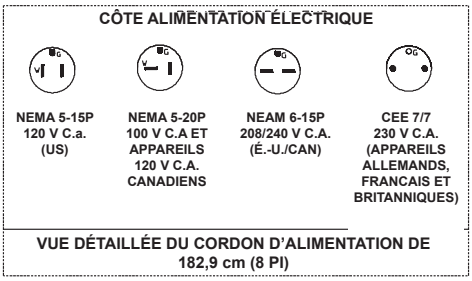
DEVANT CÔTÉ

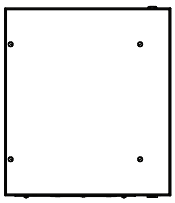
Déclaration de conformité		
LISTED COMMERCIAL COOKING APPLIANCE 509L	Norme : UL197	Dossier : KNGT.E17421
INDEXER COMMERCIAL APPAREIL DE CUISINE	Norme : CSA-C22.2 n° 109	Dossier : KNGT7.E17421
	Norme : ANSI / NSF 4	Dossier : TSQT.E157479
CE	Directive 2006/95/EC : EN60335 -1:2002, A1, A2, A11, A12 EN 60335-2-49:2003	Directives 89/336/EEC et 2004/108/EC: EN61000-3-2 EN 55014-1 EN61000-3-3 EN55014-2
	WEEE RoHS, directive 2002/96/EC	

MODÈLE FWM3-21					
MODÈLE	**POIDS À L'EXPÉDITION**	**Tension C.A. (V ~)**	**Watts (W)**	**Ampères (A)**	**FRÉQUENCE (Hz)**
FWM3-21-100	30,5 kg (67 lbs)	100	400	4,0	60
FWM3-21-120	30,5 kg (67 lbs)	120	400	4,0	60
FWM3-21-208	30,5 kg (67 lbs)	208	600	3,0	60
FWM3-21-230	30,5 kg (67 lbs)	230	600	3,0	50
FWM3-21-240	30,5 kg (67 lbs)	240	600	3,0	60

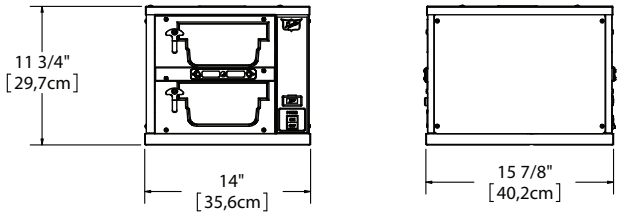





CÔTE ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
NEMA 5-15P 120 V C.a. (US)
NEMA 5-20P 100 V C.A ET APPAREILS 120 V C.A. CANADIENS
NEAM 6-15P 208/240 V C.A. (É.-U./CAN)
CEE 7/7 230 V C.A. (APPAREILS ALLEMANDS, FRANCAIS ET BRITANNIQUES)
VUE DÉTAILLÉE DU CORDON D'ALIMENTATION DE 182,9 cm (8 PI)



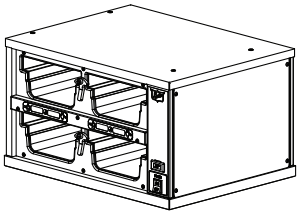
DESSUS

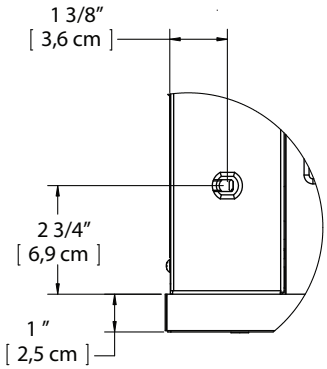


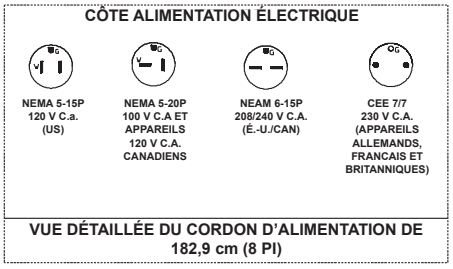
DEVANT CÔTÉ

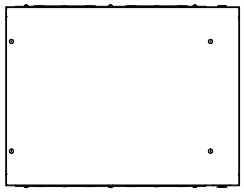
Déclaration de conformité		
LISTED COMMERCIAL COOKING APPLIANCE 509L	Norme : UL197	Dossier : KNGT.E17421
INDEXER COMMERCIAL APPAREIL DE CUISINE	Norme : CSA-C22.2 n° 109	Dossier : KNGT7.E17421
	Norme : ANSI / NSF 4	Dossier : TSQT.E157479
CE	Directive 2006/95/EC : EN60335 -1:2002, A1, A2, A11, A12 EN 60335-2-49:2003	Directives 89/336/EEC et 2004/108/EC: EN61000-3-2 EN 55014-1 EN61000-3-3 EN55014-2
	WEEE RoHS, directive 2002/96/EC	

MODÈLE FWM3-22					
MODÈLE	**POIDS À L'EXPÉDITION**	**Tension C.A. (V ~)**	**Watts (W)**	**Ampères (A)**	**FRÉQUENCE (Hz)**
FWM3-22-100	41,4 kg (91 lbs)	100	800	8,0	60
FWM3-22-120	41,4 kg (91 lbs)	120	800	7,0	60
FWM3-22-208	41,4 kg (91 lbs)	208	1200	6,0	60
FWM3-22-230	41,4 kg (91 lbs)	230	1200	5,0	50
FWM3-22-240	41,4 kg (91 lbs)	240	1200	5,0	60

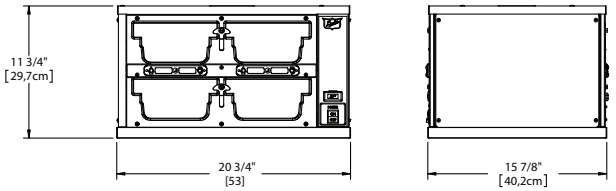








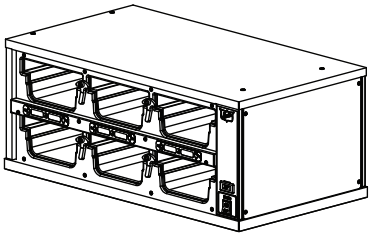
DESSUS

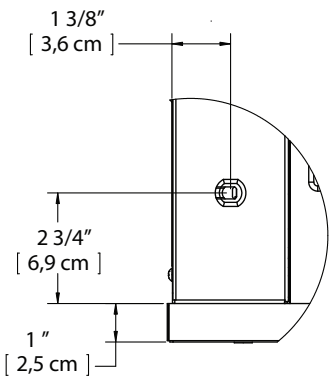


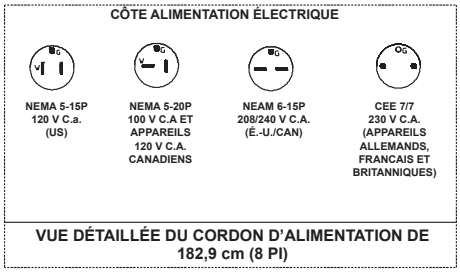
DEVANT **CÔTÉ**

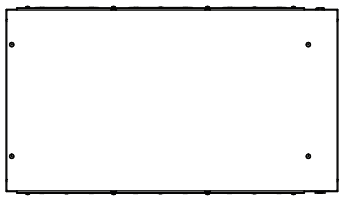
Déclaration de conformité		
LISTED COMMERCIAL COOKING APPLIANCE 509L	Norme : UL197	Dossier : KNGT.E17421
INDEXER COMMERCIAL APPAREIL DE CUISINE	Norme : CSA-C22.2 n° 109	Dossier : KNGT7.E17421
	Norme : ANSI / NSF 4	Dossier : TSQT.E157479
CE	Directive 2006/95/EC : EN60335 -1:2002, A1, A2, A11, A12 EN 60335-2-49:2003	Directives 89/336/EEC et 2004/108/EC: EN61000-3-2 EN 55014-1 EN61000-3-3 EN55014-2
	WEEE RoHS, directive 2002/96/EC	

MODÈLE FWM3-23					
MODÈLE	**POIDS À L'EXPÉDITION**	**Tension C.A. (V ~)**	**Watts (W)**	**Ampères (A)**	**FRÉQUENCE (Hz)**
FWM3-23-100	51,4 kg (113 lbs)	100	1200	12,0	60
FWM3-23-120	51,4 kg (113 lbs)	120	1200	10,0	60
FWM3-23-208	51,4 kg (113 lbs)	208	1800	9,0	60
FWM3-23-230	51,4 kg (113 lbs)	230	1800	8,0	50
FWM3-23-240	51,4 kg (113 lbs)	240	1800	8,0	60

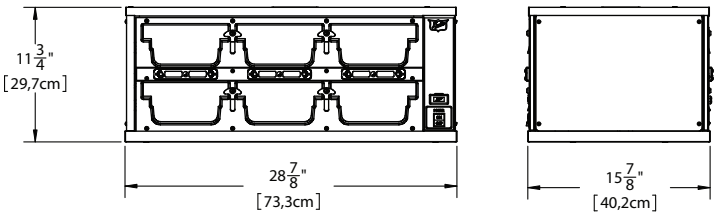





CÔTE ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
NEMA 5-15P 120 V C.a. (US)
NEMA 5-20P 100 V C.A ET APPAREILS 120 V C.A. CANADIENS
NEAM 6-15P 208/240 V C.A. (É.-U./CAN)
CEE 7/7 230 V C.A. (APPAREILS ALLEMANDS, FRANCAIS ET BRITANNIQUES)
VUE DÉTAILLÉE DU CORDON D'ALIMENTATION DE 182,9 cm (8 PI)



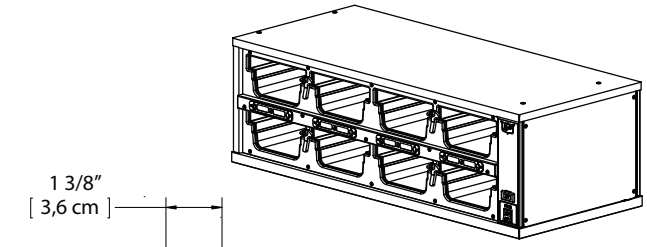
DESSUS

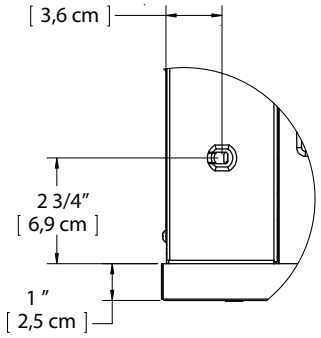


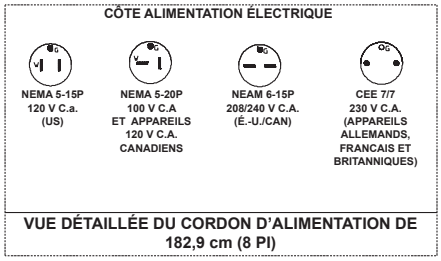
DEVANT CÔTÉ

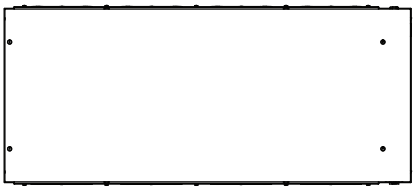
Déclaration de conformité		
LISTED COMMERCIAL COOKING APPLIANCE 509L	Norme : UL197	Dossier : KNGT.E17421
INDEXER COMMERCIAL APPAREIL DE QUISINE	Norme : CSA-C22.2 n° 109	Dossier : KNGT7.E17421
	Norme : ANSI / NSF 4	Dossier : TSQT.E157479
CE	Directive 2006/95/EC : EN60335 -1:2002, A1, A2, A11, A12 EN 60335-2-49:2003	Directives 89/336/EEC et 2004/108/EC: EN61000-3-2 EN 55014-1 EN61000-3-3 EN55014-2
	WEEE RoHS, directive 2002/96/EC	

MODÈLE FWM3-24					
MODÈLE	**POIDS À L'EXPÉDITION**	**Tension C.A. (V ~)**	**Watts (W)**	**Ampères (A)**	**FRÉQUENCE (Hz)**
FWM3-24-100	69,1 kg (141 lbs)	100	1600	16,0	60
FWM3-24-120	69,1 kg (141 lbs)	120	1600	13,0	60
FWM3-24-208	69,1 kg (141 lbs)	208	2400	12,0	60
FWM3-24-230	69,1 kg (141 lbs)	230	2400	10,0	50
FWM3-24-240	69,1 kg (141 lbs)	240	2400	10,0	60

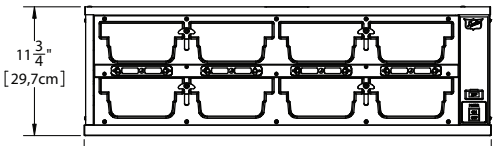




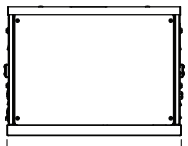




DESSUS



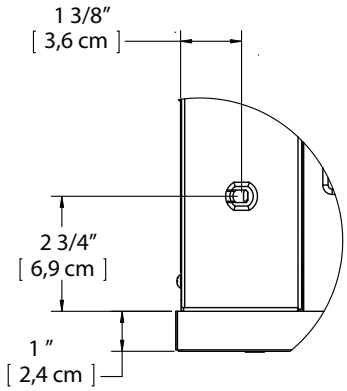
DEVANT

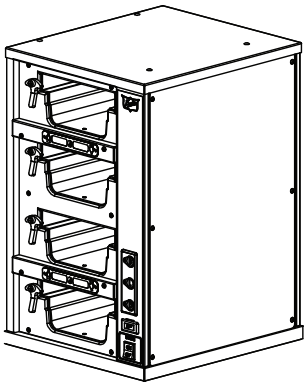


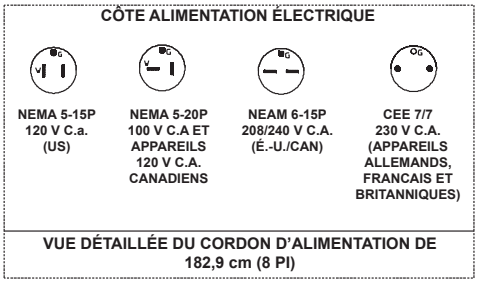
CÔTÉ

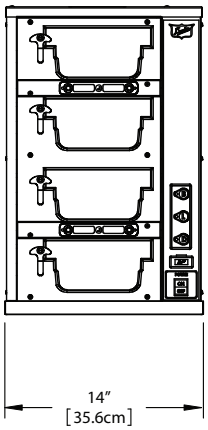
Déclaration de conformité		
LISTED COMMERCIAL COOKING APPLIANCE 509L	Norme : UL197	Dossier : KNGT.E17421
INDEXER COMMERCIAL APPAREIL DE CUISINE	Norme : CSA-C22.2 n° 109	Dossier : KNGT7.E17421
	Norme : ANSI / NSF 4	Dossier : TSQT.E157479
CE	Directive 2006/95/EC : EN60335 -1:2002, A1, A2, A11, A12 EN 60335-2-49:2003	Directives 89/336/EEC et 2004/108/EC: EN61000-3-2 EN 55014-1 EN61000-3-3 EN55014-2
	WEEE RoHS, directive 2002/96/EC	

MODÈLE FWM3-41					
MODÈLE	**POIDS À L'EXPÉDITION**	**Tension C.A. (V ~)**	**Watts (W)**	**Ampères (A)**	**FRÉQUENCE (Hz)**
FWM3-41-100	45 kg 100 lbs)	100	800	8,0	60
FWM3-41-120	45 kg 100 lbs)	120	800	7,0	60
FWM3-41-208	45 kg 100 lbs)	208	1200	6,0	60
FWM3-41-230	45 kg 100 lbs)	230	1200	5,0	50
FWM3-41-240	45 kg 100 lbs)	240	1200	5,0	60

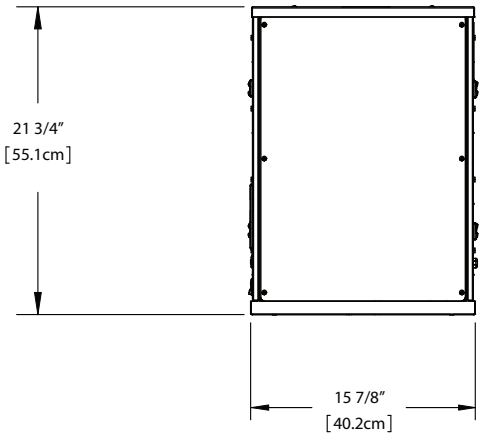




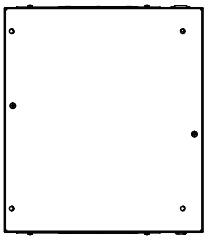

CÔTE ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
NEMA 5-15P 120 V C.a. (US)
NEMA 5-20P 100 V C.A ET APPAREILS 120 V C.A. CANADIENS
NEAM 6-15P 208/240 V C.A. (É.-U./CAN)
CEE 7/7 230 V C.A. (APPAREILS ALLEMANDS, FRANCAIS ET BRITANNIQUES)
VUE DÉTAILLÉE DU CORDON D'ALIMENTATION DE 182,9 cm (8 PI)



DEVANT

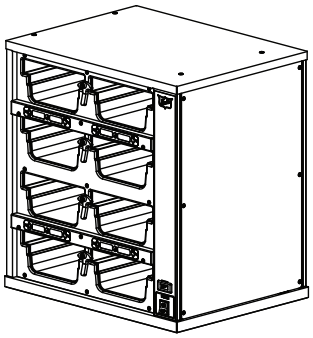


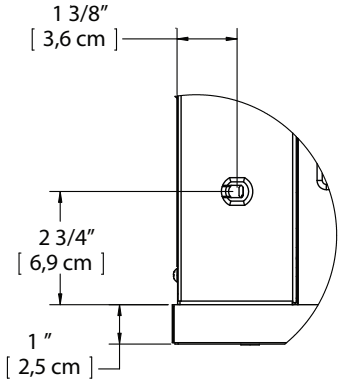
CÔTÉ

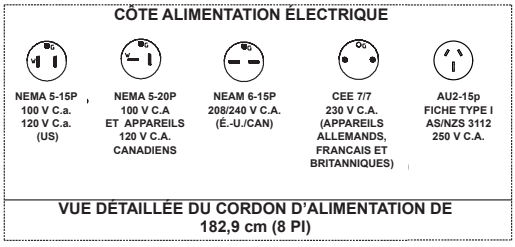

DESSUS

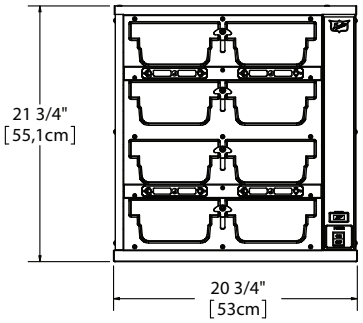
Déclaration de conformité		
LISTED COMMERCIAL COOKING APPLIANCE 509L	Norme : UL197	Dossier : KNGT.E17421
INDEXER COMMERCIAL APPAREIL DE CUISINE	Norme : CSA-C22.2 n° 109	Dossier : KNGT7.E17421
	Norme : ANSI / NSF 4	Dossier : TSQT.E157479
CE	Directive 2006/95/EC : EN60335 -1:2002, A1, A2, A11, A12 EN 60335-2-49:2003	Directives 89/336/EEC et 2004/108/EC: EN61000-3-2 EN 55014-1 EN61000-3-3 EN55014-2
	WEEE RoHS, directive 2002/96/EC	

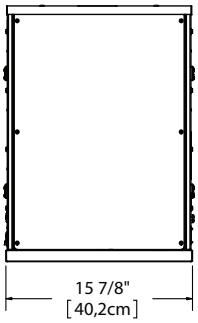
MODÈLE FWM3-42					
MODÈLE	**POIDS À L'EXPÉDITION**	**Tension C.A. (V ~)**	**Watts (W)**	**Ampères (A)**	**FRÉQUENCE (Hz)**
FWM3-42-100	65,8 kg (145 lbs)	100	1600	16,0	60
FWM3-42-120	65,8 kg (145 lbs)	120	1600	13,0	60
FWM3-42-208	65,8 kg (145 lbs)	208	2400	12,0	60
FWM3-42-230	65,8 kg (145 lbs)	230	2400	10,0	50
FWM3-42-240	65,8 kg (145 lbs)	240	2400	10,0	60

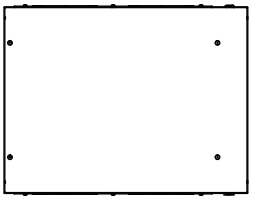





CÔTE ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
NEMA 5-15P 100 V C.a. 120 V C.a. (US)
NEMA 5-20P 100 V C.A ET APPAREILS 120 V C.A. CANADIENS
NEAM 6-15P 208/240 V C.A. (É.-U./CAN)
CEE 7/7 230 V C.A. (APPAREILS ALLEMANDS, FRANCAIS ET BRITANNIQUES)
AU2-15p FICHE TYPE I AS/NZS 3112 250 V C.A.
VUE DÉTAILLÉE DU CORDON D'ALIMENTATION DE 182,9 cm (8 PI)



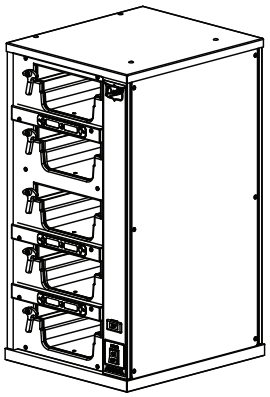


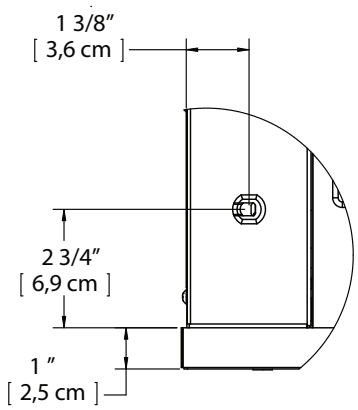


DESSUS

Déclaration de conformité		
LISTED COMMERCIAL COOKING APPLIANCE 509L	Norme : UL197	Dossier : KNGT.E17421
INDEXER COMMERCIAL APPAREIL DE CUISINE	Norme : CSA-C22.2 n° 109	Dossier : KNGT7.E17421
	Norme : ANSI / NSF 4	Dossier : TSQT.E157479
CE	Directive 2006/95/EC : EN60335 -1:2002, A1, A2, A11, A12 EN 60335-2-49:2003	Directives 89/336/EEC et 2004/108/EC: EN61000-3-2 EN 55014-1 EN61000-3-3 EN55014-2
	WEEE RoHS, directive 2002/96/EC	

MODÈLE FWM3-51					
MODÈLE	**POIDS À L'EXPÉDITION**	**Tension C.A. (V ~)**	**Watts (W)**	**Ampères (A)**	**FRÉQUENCE (Hz)**
FWM3-51-100	56,8 kg (125 lbs)	100	1000	10,0	60
FWM3-51-120	56,8 kg (125 lbs)	120	1000	8,0	60
FWM3-51-208	56,8 kg (125 lbs)	208	1500	7,0	60
FWM3-51-230	56,8 kg (125 lbs)	230	1500	7,0	50
FWM3-51-240	56,8 kg (125 lbs)	240	1500	6,0	60





CÔTE ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

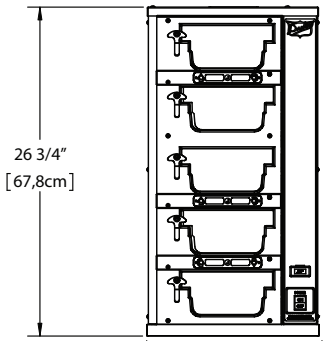
NEMA 5-15P 120 V C.a. (US)

NEMA 5-20P 100 V C.A ET APPAREILS 120 V C.A. CANADIENS

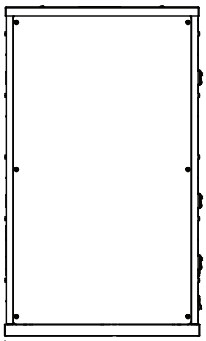
NEAM 6-15P 208/240 V C.A. (É.-U./CAN)

CEE 7/7 230 V C.A. (APPAREILS ALLEMANDS, FRANCAIS ET BRITANNIQUES)

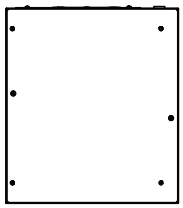
VUE DÉTAILLÉE DU CORDON D'ALIMENTATION DE 182,9 cm (8 PI)



DEVANT



CÔTÉ



DESSUS

Déclaration de conformité		
LISTED COMMERCIAL COOKING APPLIANCE 509L	Norme : UL197	Dossier : KNGT.E17421
INDEXER COMMERCIAL APPAREIL DE CUISINE	Norme : CSA-C22.2 n° 109	Dossier : KNGT7.E17421
	Norme : ANSI / NSF 4	Dossier : TSQT.E157479
CE	Directive 2006/95/EC : EN60335 -1:2002, A1, A2, A11, A12 EN 60335-2-49:2003	Directives 89/336/EEC et 2004/108/EC: EN61000-3-2 EN 55014-1 EN61000-3-3 EN55014-2
	WEEE RoHS, directive 2002/96/EC	

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

1. Examiner le carton et/ou la caisse de transport en notant soigneusement tout dommage extérieur sur le récépissé au destinataire.
2. Prendre contact immédiatement avec le transporteur et lui transmettre une déclaration d'avarie. Conserver tous les matériaux d'emballage lorsqu'on fait une telle déclaration. Il incombe à l'acheteur de présenter des déclarations d'avaries et celles-ci ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Déballer l'appareil et l'examiner pour voir s'il est endommagé.
4. Signaler immédiatement toute trace de choc ou rupture au fournisseur.

ATTENTION : Ne pas essayer de se servir de l'appareil s'il est endommagé.

5. Enlever tous les matériaux de l'intérieur de l'appareil.
6. Si l'appareil a été entreposé dans un endroit très froid, attendre pendant quelques heures avant de le brancher.

CODES ET NORMES D'INSTALLATION

Aux Etats-Unis, l'appareil doit être installé conformément aux réglementations suivantes :

1. Codes de l'état et locaux.
2. Code national de l'électricité (National Electrical Code, ANSI/NFPA n° 70, dernière édition) disponible auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269 USA.
3. Norme d'évacuation des vapeurs des appareils de cuisson (Vapor Removal from Cooking Equipment, NFPA- 96, dernière édition) disponible auprès de la NFPA.

Au Canada, l'appareil doit être installé conformément aux réglementations suivantes :

1. Codes locaux
2. Code canadien de l'électricité (Canadian Electrical Code, CSA C22.2 n° 3, dernière édition) disponible auprès de la Canadian Standards Association, 5060 Spectrum Way, Mississauga, Ontario, Canada L4W 5N6.

Dans les pays de la Communauté Européenne, l'appareil doit être installé conformément aux réglementations suivantes :

1. Codes locaux
2. Code européen de l'électricité (IEC/CENELEC)

IMPLANTATION DE L'APPAREIL

- Ne pas installer l'appareil près ni au-dessus de sources de chaleur telles qu'un four ou une friteuse.
- Installer l'appareil sur un plan de travail horizontal.
- La prise de courant doit se trouver à un endroit permettant d'accéder à la fiche lorsque l'appareil est en place.
- Le FMW est conçu pour être accessible d'un côté ou de l'autre.
- Faire fonctionner l'appareil conformément aux instructions d'utilisation données dans ce manuel.

Spécifications de dégagements

SPÉCIFICATION DE DÉGAGEMENT	DÉGAGEMENT EN PO
Dessus	0
Côté droit	0
Côté gauche	0
Dessous	0
Arrière	OUVERT

- Une bonne circulation d'air autour de l'appareil refroidit les composants électriques de celui-ci. Si la circulation d'air est gênée, l'appareil peut mal fonctionner et la durée de service des composants électriques est réduite.

⚠ WARNING AVERTISSEMENT : pour éviter tout risque d'électrocution ou de mort, cet appareil doit être mis à la terre et la fiche ne pas être modifiée.

⚠ WARNING AVERTISSEMENT : avant de raccorder l'appareil au secteur, vérifier que ce branchement est conforme aux spécifications figurant sur la plaque signalétique. L'inobservation de cette règle peut causer des dégâts matériels et des blessures graves, voire mortelles.

EARTHING INSTRUCTIONS

THE UNIT MUST BE GROUNDED. Grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current if an electrical short occurs. This unit is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into a receptacle that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or service agent if grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the oven is properly grounded.

NE PAS UTILISER DE CORDON PROLONGATEUR. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est trop court, faire poser une prise tripolaire (ou la prise du type propre au pays concerné pour les appareils commercialisés à l'étranger) par un électricien qualifié. Raccorder cet appareil à un circuit distinct dont les caractéristiques électriques correspondent à celles qui figurent sur sa plaque signalétique.

BORNE EXTÉRIEURE DE MISE À LA TERRE ÉQUIPOTENTIELLE (EXPORTATION UNIQUEMENT)

Cet appareil comporte une borne supplémentaire de mise à la terre. La borne offre un branchement extérieur de mise à la terre utilisé conjointement avec la broche de mise à la terre de la fiche. La borne permet une connexion au coffret de l'appareil. La borne de mise à la terre équipotentielle se trouve sur la surface extérieure arrière de l'appareil et est signalée par ce symbole.

NOTICE **AVIS** : si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial disponible auprès de Duke Manufacturing Co. ou de son agent de service.

NOTICE **AVIS :** Se reporter à la plaque signalétique pour commander ou remplacer un cordon.

SUPERPOSITION D'UNITÉS

⚠ WARNING **AVERTISSEMENT : RISQUE DE BASCULEMENT! Ne pas superposer des appareils FWM3-42.**

⚠ WARNING **AVERTISSEMENT : RISQUE DE BASCULEMENT! Ne pas dépasser deux casiers de stockage par pile.**

⚠ WARNING **AVERTISSEMENT : Ne pas placer des piles de casiers de stockage sur des surfaces susceptibles de basculer facilement.**

Le casier de stockage d'aliments FMW3-24 est conçu pour permettre une superposition limitée. Appliquer ces procédures pour superposer des modèles FMW3-24.

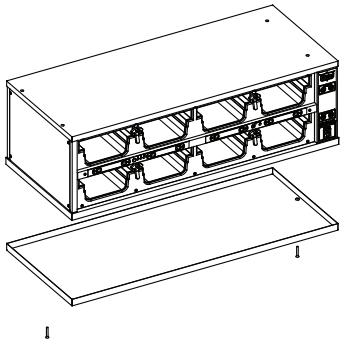


Figure 1 : Retrait du bac du bas

1. Retirer le bac du bas de tous les FMW3-24 à superposer, sauf celui du casier inférieur. Le bac est maintenu en place par deux vis au bas de chaque casier.

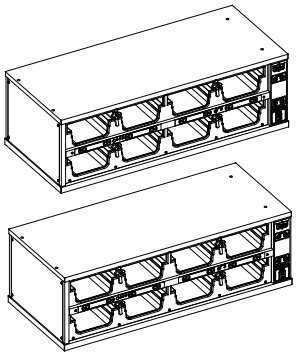


Figure 2 : Placement du casier inférieur

2. Placer le casier inférieur dans sa position définitive puis placer le casier suivant par-dessus. Le dessus du casier de stockage inférieur repose à l'intérieur du bas du casier supérieur.

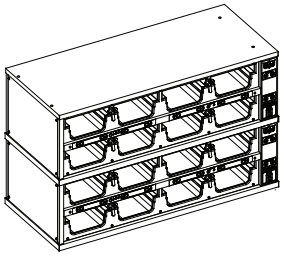
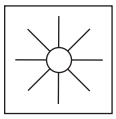


Figure 3 : FWM3-24 superposé

UTILISATION

Effectuer chaque jour les opérations suivantes.



LISTE DES VÉRIFICATIONS À L'OUVERTURE

1. S'assurer que les couvercles de bacs sont insérés aux emplacements corrects pour les aliments frits et grillés.
2. Placer l'interrupteur qui se trouve sur le devant de l'appareil de stockage d'aliments à la position ON.
3. Laisser le casier de stockage d'aliments chauffer pendant au moins 20 minutes ou jusqu'à ce que l'indication de température disparaisse et que les barres de menu affichent les noms des aliments programmés à l'avance : « EGGS » (œufs), « FISH » (poisson), « ---- » ou « EMTY » (aucun aliment).

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET RÉGLAGES

1. Si les barres de menu affichent la température à tout moment en cours d'utilisation du casier de stockage d'aliments, arrêter d'utiliser la clayette affectée jusqu'à ce que le casier soit réparé.
2. Se reporter à la section PROGRAMMATION DU CLAVIER du manuel pour des instructions d'utilisation et de programmation du clavier.

LISTE DES VÉRIFICATIONS À LA FERMETURE

1. Placer l'interrupteur à la position OFF.
2. Enlever tous les bacs et leurs couvercles.
3. Laisser le casier refroidir pendant 30 minutes environ.
4. Se reporter à la section **INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE** du manuel pour l'entretien et le nettoyage corrects du casier.

⚠ WARNING AVERTISSEMENT : risque d'électrocution, débrancher le casier avant de le nettoyer.

⚠ WARNING AVERTISSEMENT : ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau ou un tuyau.

⚠ WARNING AVERTISSEMENT : Le dessous et les côtés des cages de réchauffage sont très chauds et refroidissent lentement.

ATTENTION : Ne pas utiliser de produits nettoyants caustiques, d'acides, de produits ammoniaqués ni de produits ou chiffons abrasifs car ils peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable et en plastique.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

1. Frotter l'intérieur et l'extérieur du casier de stockage d'aliments avec un chiffon doux imbibé d'eau chaude et de détergent doux. Ne pas utiliser trop d'eau.
2. Nettoyer les bacs et leurs couvercles avec un détergent doux et de l'eau chaude.
3. Veiller à bien rincer les bacs en plastique et leurs couvercles.

ENTRETIEN DE L'ACIER INOXYDABLE

Nettoyage

L'acier inoxydable contient de 70 à 80 % de fer, qui rouillera si on ne l'entretient pas correctement. Il contient également de 12 à 30 % de chrome, qui forme une pellicule passive invisible de protection contre la corrosion. Si cette pellicule reste intacte, l'acier inoxydable le restera lui aussi. Si toutefois la pellicule est endommagée, l'acier inoxydable peut se décomposer et rouiller. Pour empêcher l'acier inoxydable de se décomposer, procéder comme suit :

ATTENTION : ne jamais utiliser d'outils en métal. Les grattoirs, limes, brosses métalliques ou tampons à récurer (autres que pour acier inoxydable) endommageront la surface.

ATTENTION : ne jamais utiliser de la paille de fer parce qu'elle laissera des particules qui rouilleront.

ATTENTION : Ne jamais utiliser de solutions nettoyantes à base d'acide ou contenant du chlorure parce qu'elles entraîneront une décomposition de la pellicule de protection.

ATTENTION : ne jamais frotter en un mouvement circulaire.

ATTENTION : ne jamais laisser de produits alimentaires ni de sel sur la surface. De nombreux aliments sont acides. Le sel contient du chlorure.

Pour le nettoyage courant, utiliser de l'eau chaude, du savon ou du détergent doux et une éponge ou un chiffon doux.

Pour le nettoyage à fond, utiliser de l'eau chaude, un dégraissant et un tampon en plastique, en acier inoxydable ou Scotch Brite.

Toujours rincer soigneusement. Toujours frotter doucement dans le sens du grain de l'acier.

Préservation et restauration

Des produits nettoyants spéciaux pour polissage de l'acier inoxydable peuvent préserver et restaurer la pellicule de protection.

Préserver l'acier inoxydable en appliquant régulièrement un produit nettoyant de haute qualité pour polissage de l'acier inoxydable à l'issue du nettoyage quotidien.

Si des signes de décomposition apparaissent, restaurer la surface de l'acier inoxydable. Commencer par nettoyer, rincer et sécher soigneusement la surface. Appliquer ensuite tous les jours un produit de haute qualité pour polissage de l'acier inoxydable conformément aux instructions du fabricant.

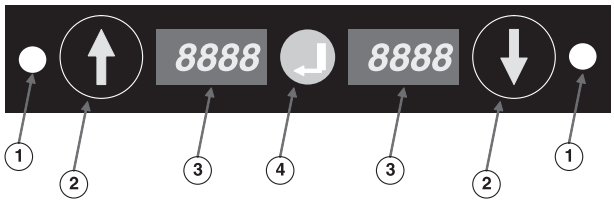
Coloration de chaleur

Des zones sombres, appelées coloration de chaleur, peuvent apparaître sur l'acier inoxydable exposé à une chaleur excessive qui cause un épaississement de la pellicule de protection. Cela est laid mais ne représente pas un signe de dommage permanent.

Pour éliminer la décoloration de chaleur, procéder comme pour le nettoyage courant. Une décoloration de chaleur coriace exigera un nettoyage à fond.

Pour réduire la décoloration de chaleur, limiter l'exposition de l'appareil à une chaleur excessive.

PROGRAMMATION DU CLAVIER



1. DEL d'état : Utilisées pour indiquer l'état d'un bac.
    a. Éteintes

        I. La minuterie est inactive - aucun aliment dans le bac,

        OU

        II. La minuterie est active – aliments dans le bac – utiliser d'abord le bac à DEL D'ÉTAT VERTE.

    b. Verte = La minuterie est active - aliments dans le bac (l'utiliser en premier)

    c. Verte clignotante = Temps d'avertissement du cuisinier atteint (cuire d'autres aliments) ou clavier en MODE EDIT (programmation).
2. Boutons fléchés
    a. Utilisés pour mettre en marche/arrêter/remettre à zéro la minuterie.

    b. Utilisés pour la programmation.

    c. Indiquent le bac auquel la DEL d'état et l'affichage de bac contigus correspondent (c.-à-d. la DEL d'état et l'affichage de bac sur le côté gauche du clavier correspondent au bac au-dessus du clavier et ceux qui se trouvent sur le côté droit du clavier correspondent au bac en dessous).
3. Affichage de bac
    a. Affiche le nom du produit et le temps de stockage restant (passe de l'un à l'autre quand la minuterie est active).
4. Bouton d'entrée
    a. Utilisé pour la décrémentation du temps et la programmation.

Mise sous tension

1. Placer l'interrupteur à la position ON. Le logiciel s'initialise à la mise en marche.

2. Tous les affichages indiquent la température réelle jusqu'à ce que le réchauffeur atteigne la température de fonctionnement programmée à l'avance.

3. Lorsque la température de consigne est atteinte, le nom du produit apparaît sur tous les affichages de bac.

Remarque : pour les besoins de ces instructions, seuls les claviers concernés seront illustrés pour des raisons de simplicité mais pas le réchauffeur ni les bacs. Il est entendu qu'un bac d'aliments se trouve au-dessus et en dessous de chaque clavier.

Fonctionnement de la minuterie

1. Appuyer sur le bouton fléché qui correspond au bac dans lequel se trouve le produit. (Dans cet exemple, du produit se trouve dans le bac au-dessus du clavier).

Appuyer

2. La DEL d'état devient VERTE (sauf si le même produit se trouve dans un autre bac ; cette DEL restera alors éteinte) et l'affichage de bac indique alternativement le temps restant et le nom du produit.

3. À t=temps de cuisson (réglé à 4 minutes), la DEL d'état commence à CLIGNOTER, une alarme retentit et le temps restant et le nom du produit clignotent alternativement sur l'affichage.

4. Appuyer sur le bouton fléché pour arrêter l'alarme – la DEL reste VERTE et arrête de clignoter.

5. À t=0, une alarme retentit, la DEL d'état CLIGNOTE et « 00.00 » CLIGNOTE sur l'affichage. **Jeter le produit qui se trouve dans le bac.** Appuyer sur le bouton fléché correspondant pour arrêter l'alarme et remettre la minuterie à zéro.

Appuyer

6. La DEL d'état s'éteint et l'affichage indique le nom du produit seulement. Le bac est prêt à recevoir d'autres aliments.

Remarque : pour remettre à zéro la minuterie quand le produit est épuisé, appuyer sur le bouton fléché correspondant et le relâcher. La DEL d'état s'éteint et toute DEL d'état correspondant au même produit devient verte pour indiquer le premier bac à utiliser.

Décrémentation du temps

Ce programme sert à modifier le temps de stockage lors de la présentation d'un produit en provenance d'une autre unité de réchauffage.

Exemple : transfert de MAÏS d'un autre réchauffeur avec 19 minutes de temps de stockage restant.

1. Appuyer pendant trois secondes sur le bouton fléché correspondant au bac en cours de programmation. L'affichage apparaît comme illustré ci-dessous en même temps qu'une DEL d'état CLIGNOTANTE et une flèche vers le bas qui s'affiche pour indiquer que la minuterie est en mode de décrémentation.

« V » indique que la minuterie esr en mode de décrémentation

2. L'appui répété sur le bouton fléché décrémente le temps d'une minute par appui.
3. L'appui continu sur le bouton produit un compte à rebours.
4. Pour incrémenter le temps, appuyer sur le bouton d'entrée. La flèche affichée sera tournée vers le haut pour indiquer l'incrémentation du temps comme indiqué ci-dessous.
5. L'appui répété sur le bouton fléché incrémente le temps d'une minute par appui.

6. L'appui continu sur le bouton accélère l'incrémentation.

« ^ » indique que la minuterie est en mode de décrémentation

7. Lorsque le temps correct est atteint sur l'affichage, relâcher le bouton fléché ; au bout de 5 secondes, l'appareil acceptera un nouveau temps et reprendra son fonctionnement normal.

Mode Menu

Cette option permet de changer le jeu de plats (et de l'afficher), la correspondance, ainsi que le temps et la température de stockage.

Passage en mode Menu

1. Appuyer sur le bouton d'entrée pendant trois secondes. La DEL d'état CLIGNOTE EN VERT, « MENU » apparaît sur l'affichage gauche et « UP » sur l'affichage droit pour indiquer que les informations relatives à la cage supérieure vont être affichées.
2. Pour afficher les informations relatives à la cage inférieure, appuyer sur le bouton fléché vers le bas – « DOWN » apparaîtra sur l'affichage droit. Une DEL d'état CLIGNOTERA sur le côté du clavier correspondant à la cage sur laquelle les informations sont affichées.
3. Appuyer sur le bouton d'entrée pour accepter.

CHANGEMENT DU JEU DE PLATS

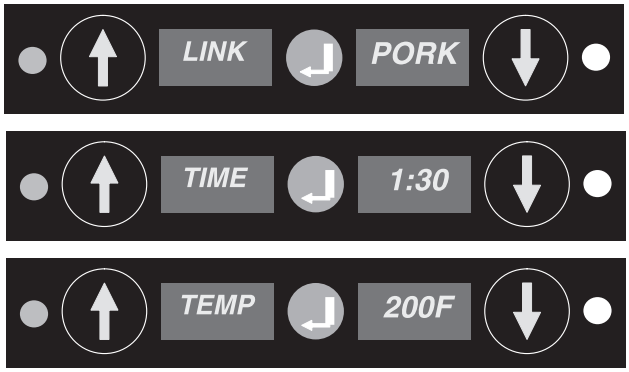
Remarque : le jeu de plats peut être changé globalement à partir de tout clavier.

1. La DEL d'état arrête de clignoter et « MEAL » « SET1» s'affiche.

2. Appuyer de nouveau sur le bouton d'entrée. La DEL d'état CLIGNOTE pour indiquer le mode de programmation.
3. Utiliser les boutons fléchés pour faire défiler l'affichage jusqu'au jeu de plats désiré et appuyer sur le bouton d'entrée pour accepter. La DEL d'état arrête de clignoter et le jeu de plats désiré est affiché.

Affichage de la correspondance ainsi que du temps et de la température de maintien

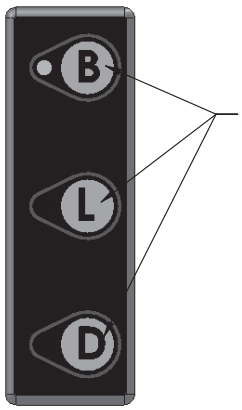
Appuyer de façon répétée sur le bouton fléché pour faire défiler la correspondance, le temps et la température sélectionnés.



Sortie du mode Menu

Faire défiler l'affichage jusqu'à EXIT et appuyer sur le bouton d'entrée pour quitter le mode de menu.

PROGRAMMATION DE TRANCHE HORAIRE (OPTION)



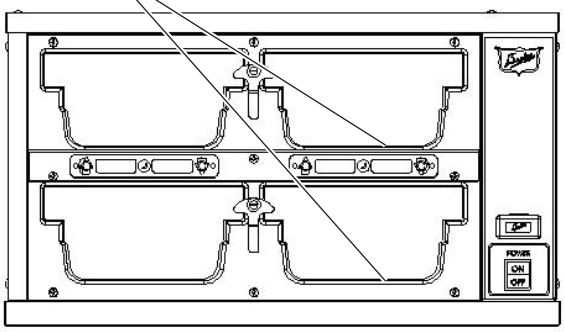
APPUYER SUR LES BOUTONS POUR MODIFIER LE MENU DE TRANCHE HORAIRE – LA DEL CORRESPONDANTE S'ALLUME (PETIT DÉJEUNÉ ILLUSTRÉ)

DÉPANNAGE

Le casier de stockage d'aliments Duke ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur. S'il fonctionne mal, s'assurer que l'appareil est branché puis vérifier tous les interrupteurs et disjoncteurs. Si l'appareil continue à mal fonctionner, s'adresser au réparateur agréé par Duke Manufacturing Company ou appeler le 1-800-735-3853.

INDICATIONS D'ANOMALIES DE COMMANDES ÉLECTRONIQUES

EMPLACEMENTS DE RÉSISTANCE DÉTECTRICE DE TEMPÉRATURE * (chambres contiguës au tableau de commande – tous appareils)



* Voir le schéma de câblage 5X1 pour les emplacements de résistance dItectrice de température 5X1 RTD.

L'affichage du clavier produit une indication destinée à alerter l'opérateur de pannes dans le circuit de chauffage. Les anomalies possibles sont les suivantes :

1. Anomalie de température excessive - Une anomalie de température excessive se produit lorsque la commande détecte que la température de la clayette dépasse pendant trente minutes celle qui a été présélectionnée à l'usine. Cela se produit lorsque l'élément chauffant n'est pas mis hors tension une fois que la clayette a atteint la température présélectionnée. Le thermostat auxiliaire empêche la température de dépasser des niveaux sans danger en la réglant à un maximum de 121 °C (250 °F). Si cela se produit, « HI » apparaît sur le clavier ; l'appareil affecté ne doit pas être utilisé jusqu'à ce que la cause de l'anomalie soit éliminée par un technicien d'entretien qualifié.
2. Anomalie de température insuffisante - Une anomalie de température insuffisante se produit lorsque la commande détecte que la température de la clayette n'atteint pas pendant trente minutes consécutives celle qui a été présélectionnée à l'usine. Cela se produit lorsque le circuit d'élément chauffant s'ouvre ou que le signal de réaction de la résistance détectrice de température est incorrect. Si cela se produit, « LO » apparaît sur le clavier et l'appareil affecté ne doit pas être utilisé jusqu'à ce que la cause de l'anomalie soit éliminée par un technicien d'entretien qualifié.
3. Anomalie de sonde – Si « SENS » s'affiche à tout moment en cours d'utilisation normale sur le clavier : interrompre l'utilisation et contacter un technicien d'entretien qualifié.

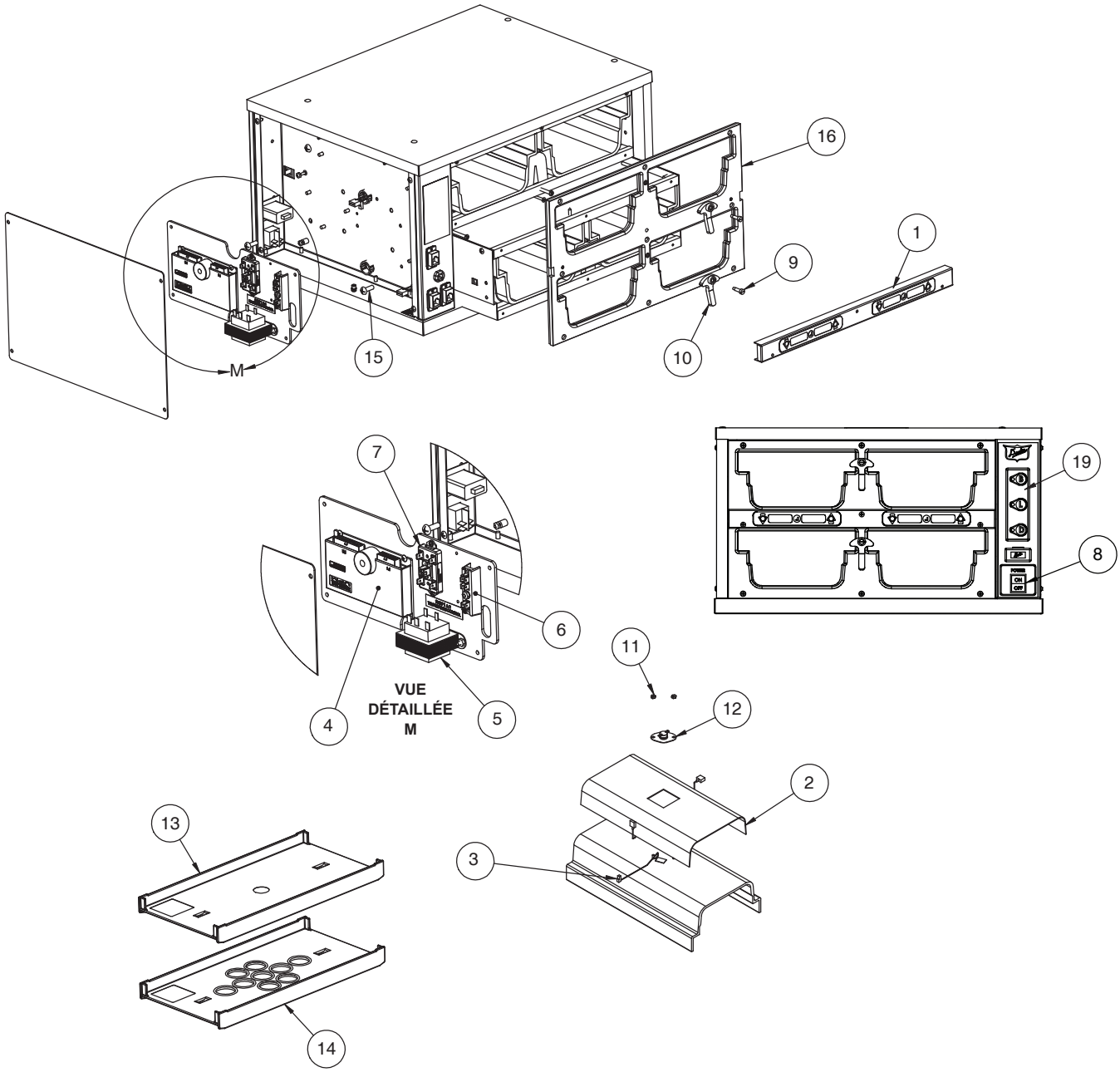
CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE

1. Un thermomètre numérique étalonné correctement doit être utilisé pour relever la température exacte. Utiliser une sonde thermocouple de température de surface pour mesurer les températures.
2. Aucun bac ne doit se trouver dans les gorges pendant le préchauffage et le contrôle de température. Préchauffer le réchauffeur pendant 30 minutes avant de relever toute température. Ne pas relever de températures si la cavité n'a pas été vide pendant 30 minutes. Cela permet à la température de se stabiliser et empêche de relever des températures erronées.
3. Nettoyer et vider la cavité de réchauffement avant de contrôler la température. Éviter la circulation de tout courant d'air dans la cavité.
4. Placer la sonde de température de surface au centre géométrique du bas de la première cavité. La première cavité est celle qui est la plus proche du tableau de commande (voir la figure). S'assurer que le contact de la sonde avec la surface est bon pendant qu'on relève la température.
5. Toutes les commandes de température présentent des variations de températures lorsqu'elles s'activent et se désactivent pendant le réglage à la valeur de consigne. La température d'étalonnage correcte est la moyenne de plusieurs températures relevées au cours d'une période de 20 minutes suivant le préchauffage du chauffe-plats. La température moyenne ne doit pas varier de plus de 2,7 °C (5 °F) par rapport à la valeur de consigne.

SERVICE D'ASSISTANCE TÉLÉPHONIQUE

Observer l'affichage pour voir si des messages d'erreur y apparaissent. Procéder au contrôle de température décrit dans ce manuel. Noter les résultats. Prière de veiller à avoir ces informations à portée de la main lorsqu'on appelle le service d'assistance téléphonique de Duke. Pour optimiser l'assistance, prière de se tenir près des appareils suspects, si possible avec un téléphone sans fil, lorsqu'on appelle nos techniciens.

LISTES ET ILLUSTRATIONS DES PIÈCES



LISTES ET ILLUSTRATIONS DES PIÈCES (SUITE)

Repère	N° réf.	Description	FWM3 1X3	FWM3 1X4	FWM3 2X1	FWM3 2X2	FWM3 2X3	FWM3 2X4	FWM3 4X1	FWM3 4X2	FWM3 5X1
1	157828	CLAVIER			1 ou 2	2 ou 4	3 ou 6	4 ou 8	2 ou 4	4 ou 8	3 ou 6
	156292	CLAVIER – TOUCHES FLÉCHÉES VERS LE BAS SEULEMENT	3	2							
	160585	CLAVIER – VERS LE BAS SEULEMENT ARRIÈRE	3	2							
2*	See Note	ÉLÉMENT CHAUFFANT	3	4	2	4	6	8	4	8	5
3	155750	RÉSISTANCE DÉTECTRICE DE TEMPÉRATURE 1 KOHM MINCE	1	1	1 ou 2	2	2	2	4	4	2
4	157829	COMMANDE, PRINCIPALE FWM	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	157995	COMMANDE TRANCHE HORAIRE – NLP			1	1	1	1	1	1	1
5	155749	TRANSFORMATEUR 208/240 V C.A.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	156838	TRANSFORMATEUR 230 V C.A.									
	156316	TRANSFORMATEUR 120 V C.A.									
	160840	TRANSFORMATEUR 10 V C.A./230 V C.A. (AUS/NZ)									
6	157743	PLAQUE À BORNES	1	1	1	1	1	1	1	1	1
7	157830	RELAIS, MODULE DE PUISSANCE INTELLIGENTE	1	1	1	1	1	1	2	2	1
8	600261	INTERRUPTEUR, LUMINEUX, BIPOLAIRE, 250 V 20 A, 120 V	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	600228	INTERRUPTEUR, LUMINEUX, BIPOLAIRE, 125 V 16 A, 250 V									
9	156288	VIS À ÉPAULEMENT	4	4	4	4	8	8	8	8	10
10	156285	VERROU, BAC	4	4	4	4	8	8	8	8	10
11	155680	ÉCROU N° 8-32 À RONDELLE DENTÉE	2	2	4	4	4	4	8	8	4
12	155753	THERMOSTAT AUXILIAIRE	1	1	2	2	2	2	4	4	2
13	155876	COUVERCLE SANS ÉVENT, CHAUFFE-PLATS (ALIMENTS GRILLÉS) (NOIR)	Le cas échéant	Le cas échéant	Le cas échéant	Le cas échéant	Le cas échéant	Le cas échéant	Le cas échéant	Le cas échéant	Le cas échéant
14	155873	COUVERCLE À ÉVENT, CHAUFFE-PLATS (ALIMENTS FRITS) (GRIS)	Le cas échéant	Le cas échéant	Le cas échéant	Le cas échéant	Le cas échéant	Le cas échéant	Le cas échéant	Le cas échéant	Le cas échéant
15	0653638	VIS 1/4-20 X 3/4	4	4	8	8	8	8	16	16	20
16	157506	FACE AVEC JOINT, FWM3-13	2								
	156354	FACE AVEC JOINT, FWM3-14		2							
	157859	FACE AVEC JOINT, FWM3-21			1						
	157860	FACE AVEC JOINT, ARRIÈRE, FWM3-21			1						
	156485	FACE AVEC JOINT, FWM3-22				2					
	156558	FACE AVEC JOINT, FWM3-23					2				
	157960	FACE AVEC JOINT, FWM3-24						2			
	160469	FACE AVEC JOINT, FWM3-41							2		
	160470	FACE AVEC JOINT, ARRIÈRE, FWM3-41							2		
	156548	FACE AVEC JOINT, FWM3-42								2	
	156166	FACE AVEC JOINT, ARRIÈRE, FWM3-51									1
	156165	FACE AVEC JOINT, FWM3-51									1

LISTES ET ILLUSTRATIONS DES PIÈCES (SUITE)

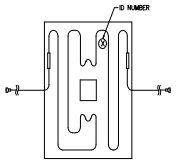
Repère	N° réf.	Description	FWM3 1X3	FWM3 1X4	FWM3 2X1	FWM3 2X2	FWM3 2X3	FWM3 2X4	FWM3 4X1	FWM3 4X2	FWM3 5X1
17**	156603	CORDON, NEMA 5-15P, 120 V	1	1	1	1	1	1		1	1
	156621	CORDON, NEMA 5-20P, 120 V FWM3-24,-42 CANADIENS									
	156624	CORDON, NEMA 6-15P, 208/240V									
	156631	CORDON, 230 V CE									
	156640	CORDON, AU2-15P, AS/NZS 3112									
	175887	CORDON, AUS/NZ									
18***	157964	FILTRE, 10 A	1	1	1	1	1	1		1	1
19	157916	INTERRUPTEUR, TRANCHE HORAIRE (option)			1	1	1	1		1	1
20**	157868	Couvercle amovible 2x1 (option)			1						
	157962	Couvercle amovible 2x2 (option)				1					
	157840	Couvercle amovible 2x3 (option)					1				
	160515	Couvercle amovible 2x4 (option)						1			
	160410	Couvercle amovible 4x2 (option)								1	
	160516	Couvercle amovible 5x1 (option)									1
21**	157841	Vis, 8-32 x 3/8 po à molette (pour couvercle amovible en option)			4	4	4	6		6	6

* VOIR CI-DESSOUS L'ÉTIQUETTE DE SERVICE
** NON REPRÉSENTÉ
*** CE SEULEMENT

CAUTION! THE WARMER WELLS HAVE DIFFERENT HEATER ELEMENTS FOR EACH CONFIGURATION.

Heater Elements

Model FWM	100V		120V		208V		230V		240V	
	Part No.	ID No.	Part No.	ID No.	Part No.	ID No.	Part No.	ID No.	Part No.	ID No.
FWM3-13			156564	9	156301	3	156611	12	156565	10
FWM3-14	157520	15	156566	11	155752	1	156318	5	155755	2
FWM3-21	157906	29	160464	33	157907	30	157908	31	157909	32
FWM3-22	156994	14	156483	6	156539	7	156632	13	156540	8
FWM3-23			156564	9	156301	3	156611	12	156565	10
FWM3-24	157520	15	156566	11	155752	1	156318	5	155755	2
FWM3-34					156856	26	157887	27	157887	27
FWM3-41	157906	29	160464	33	157907	30	157908	31	157909	32
FWM3-42	156994	14	156483	6	156539	7	156632	13	156540	8
FWM3-51 Upper 3	157558	16	156564	9	156301	3	156611	12	156565	10
FWM3-51 Lower 2	156994	14	156483	6	156539	7	156632	13	156540	8
FWM34-42			157428	24	157748	19	157749	20		
FWM34-43					157736	17	157737	18		
FWM34-15			160671	34						
FWM34-22			157428	24	157748	19	157749	20		
FWM34-23			157418	21	157736	17	157737	18		
FWM34-32			157428	24	157748	19	157749	20		
FWM34-24			157816	22	157817	23	157818	25		



CAUTION!
VERIFY HEATER ELEMENT ID NUMBER BEFORE REPLACEMENT.

156911 Rev. P

SCHÉMAS DE CÂBLAGE

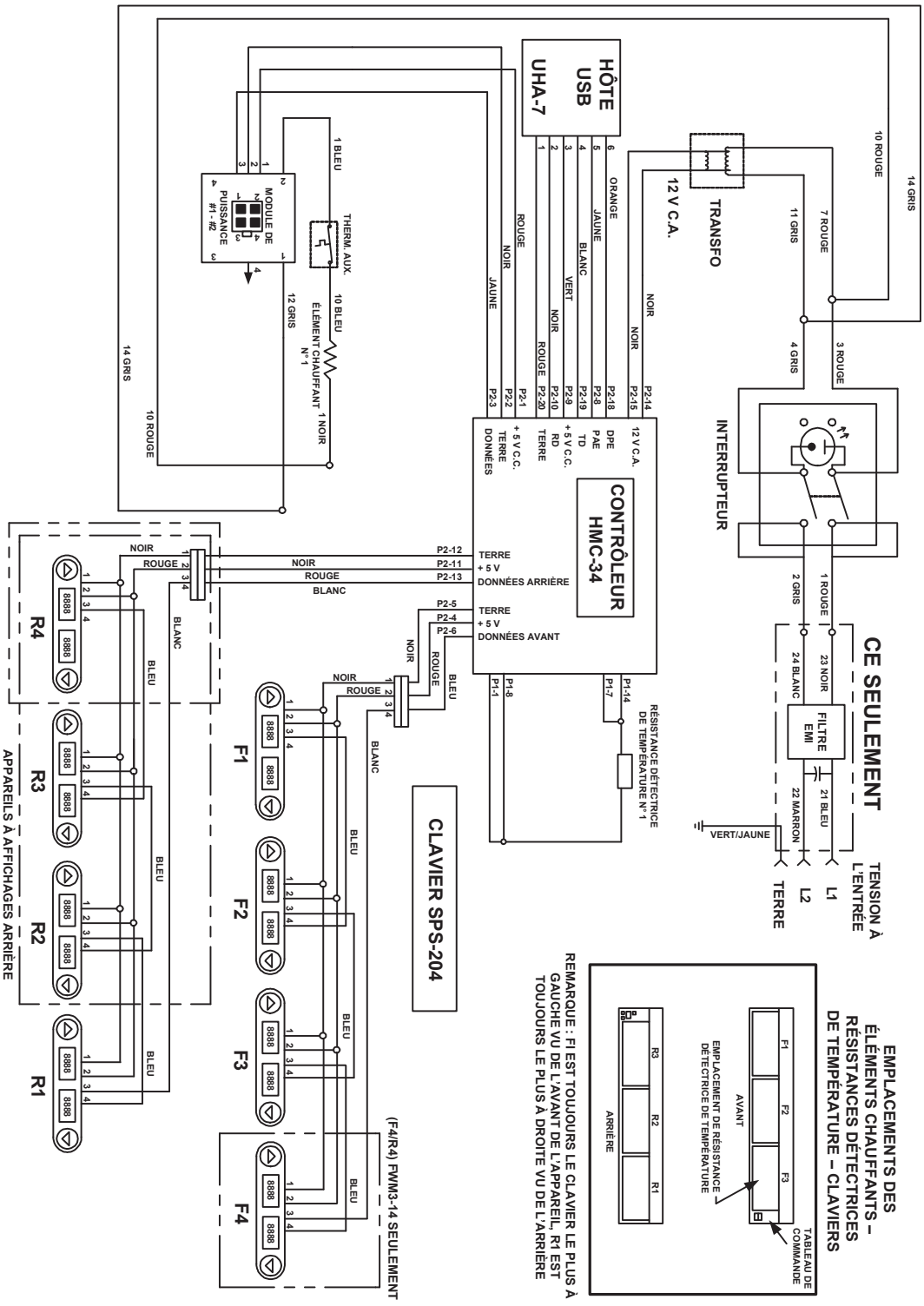


Schéma de câblage interne FWM 1-HIGH

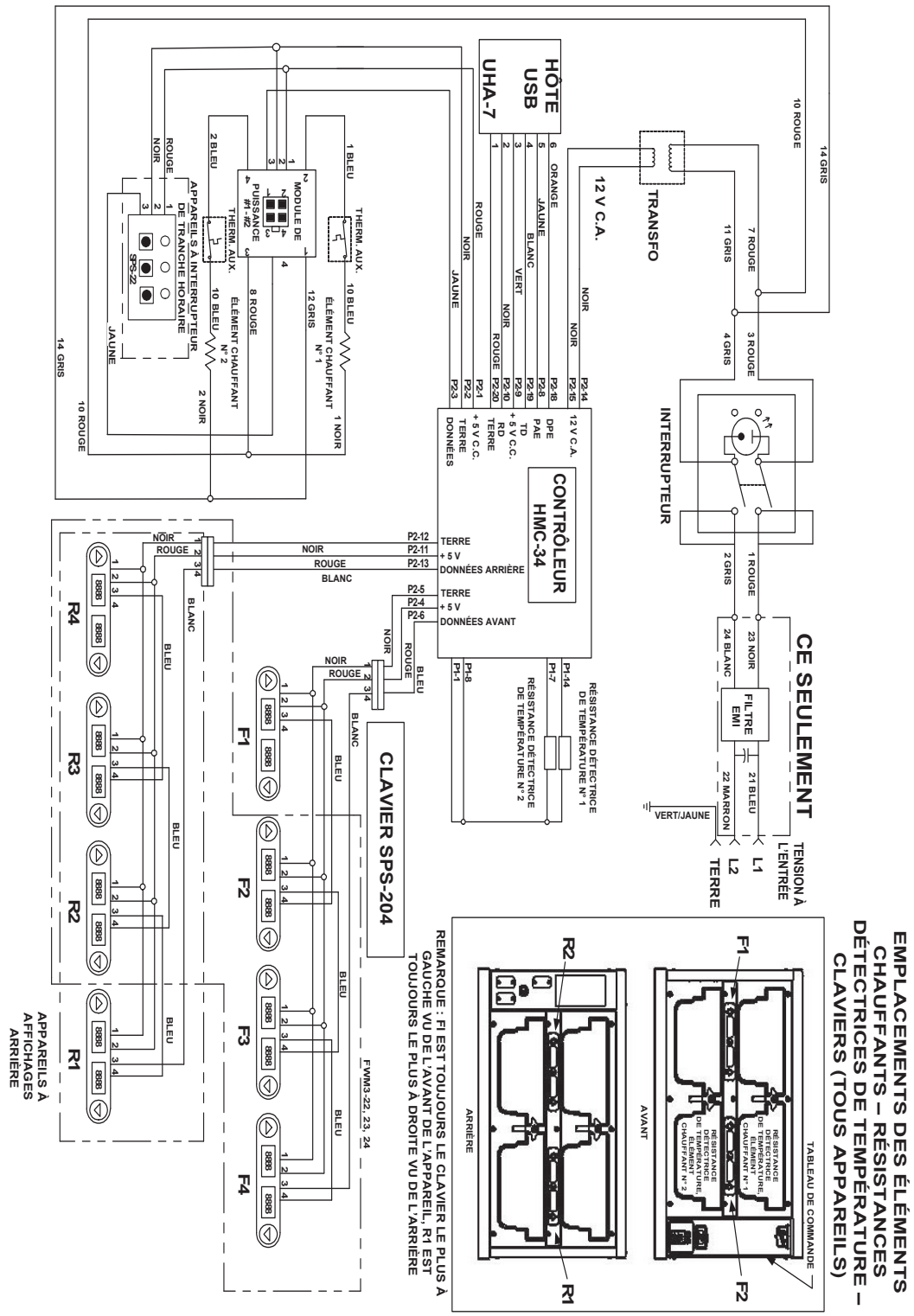


Schéma de câblage interne FWM 2-HIGH

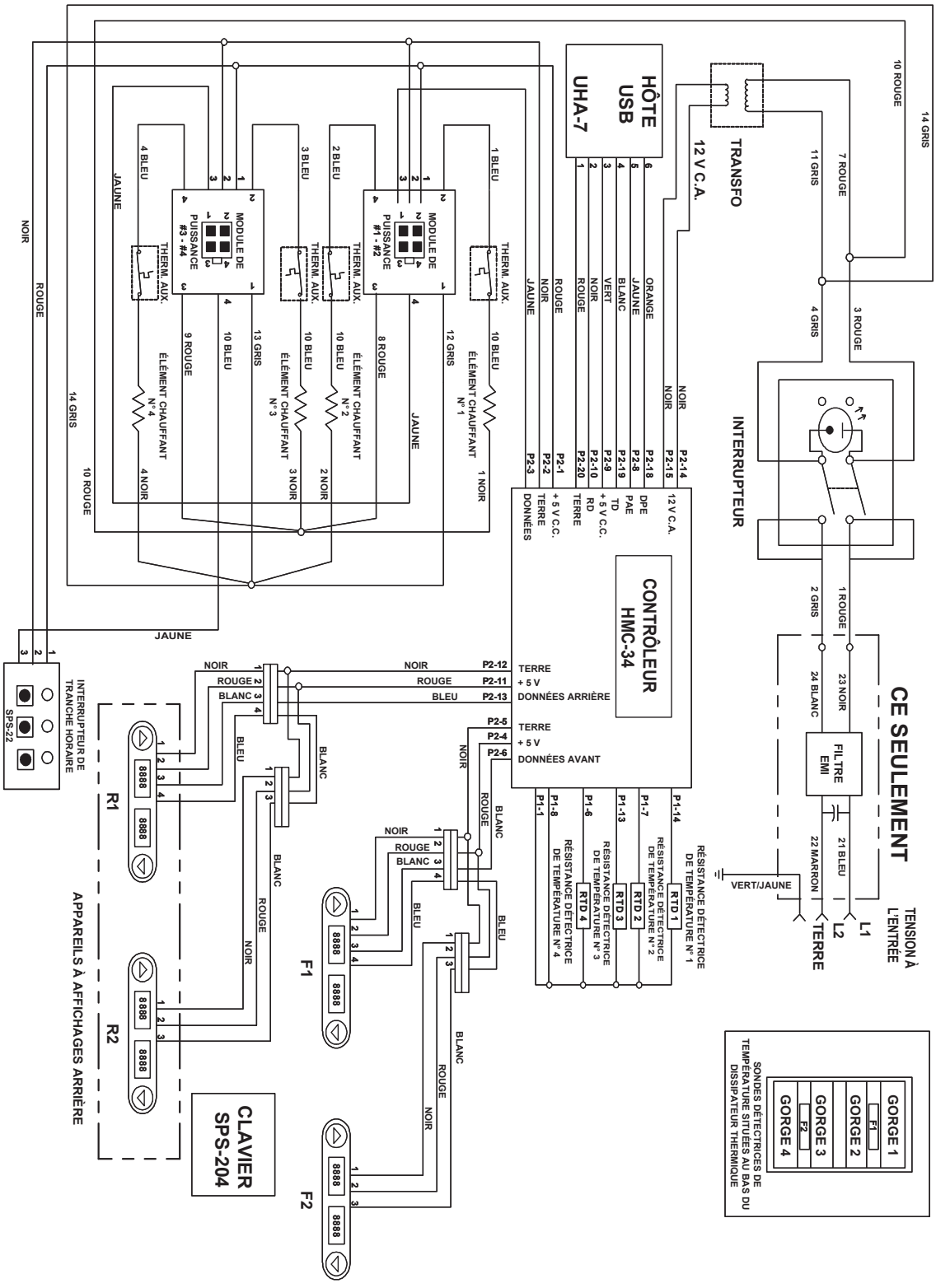


Schéma de câblage interne de FWM 4x1

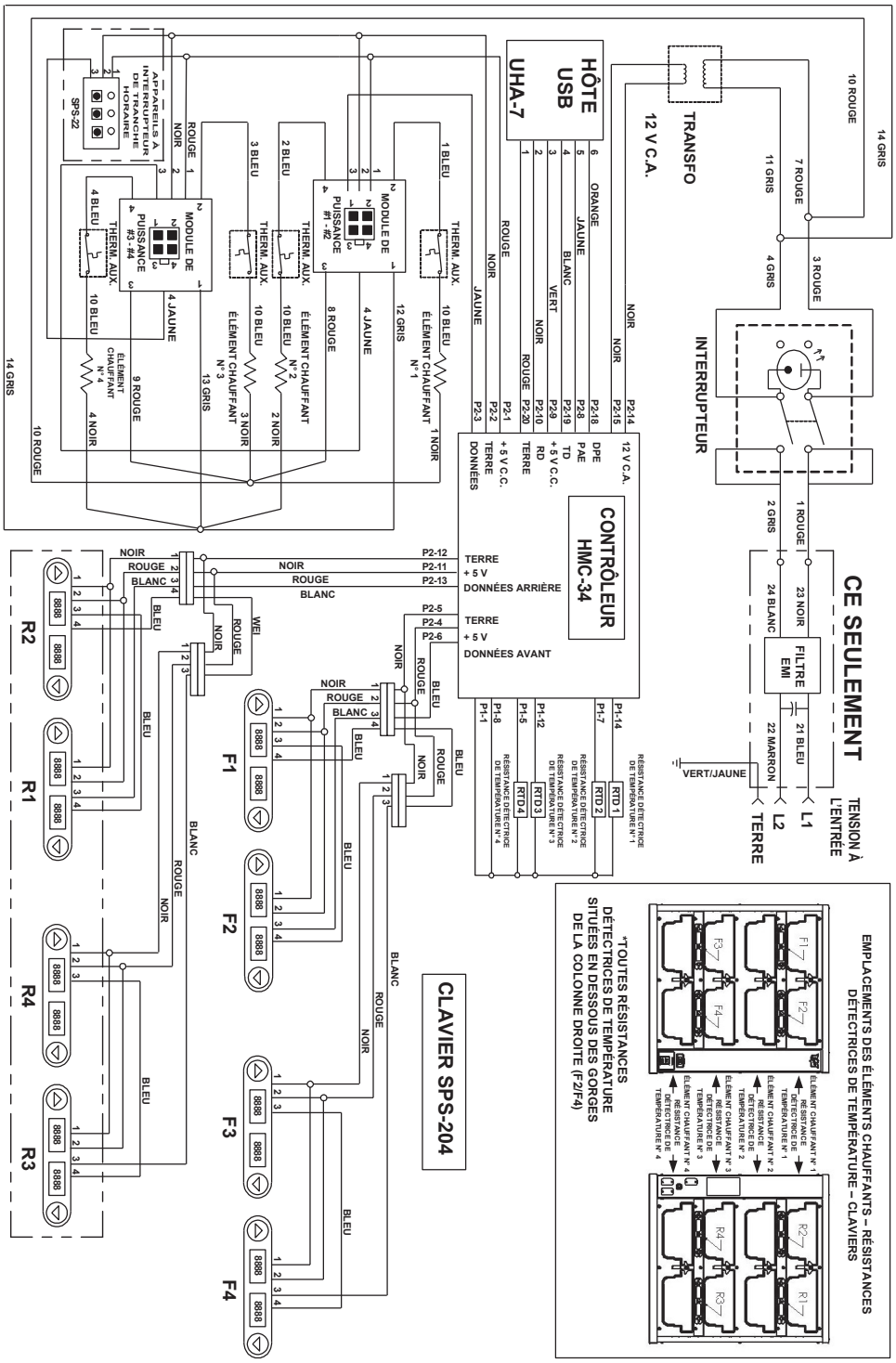


Schéma de câblage interne de FWM 4x2

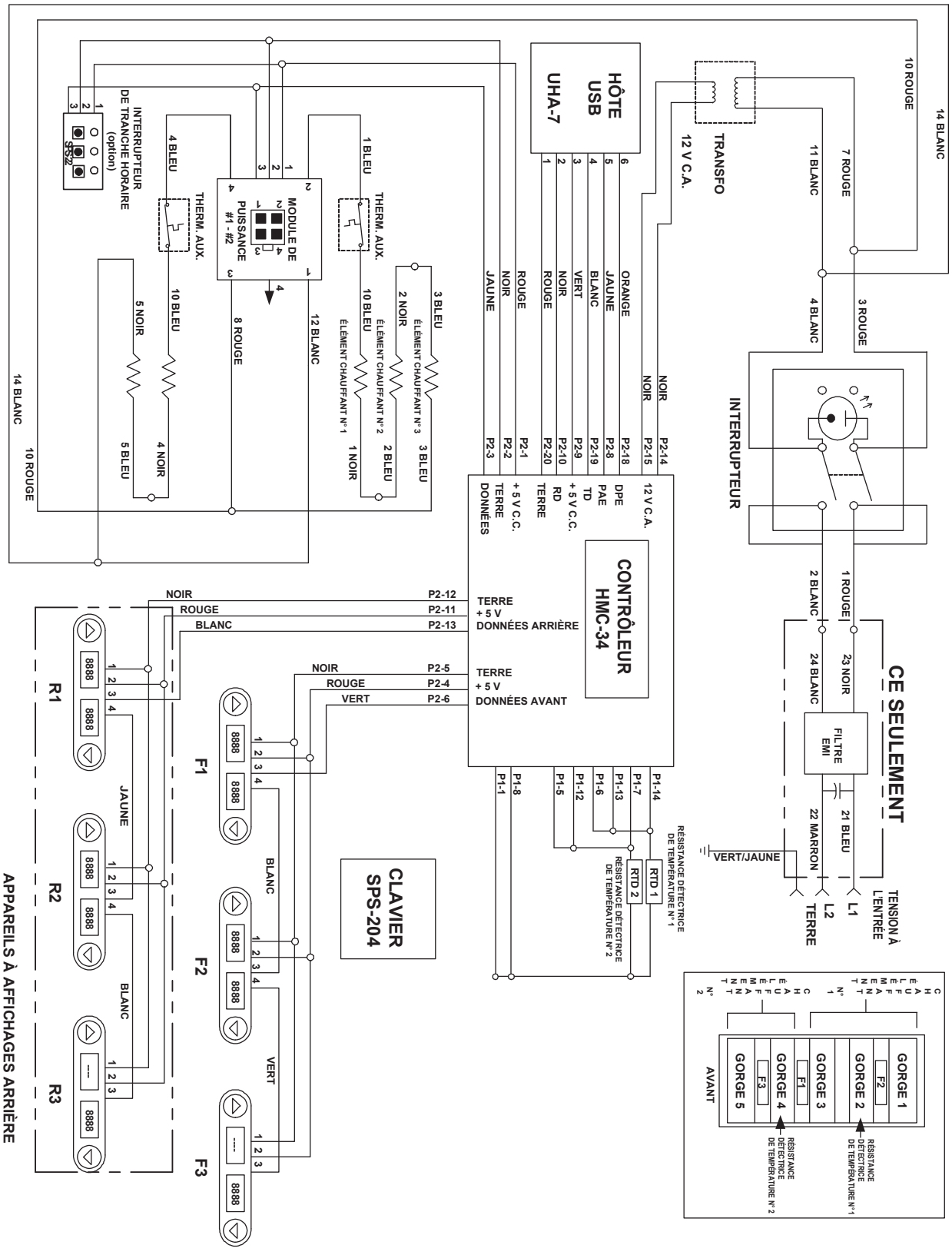
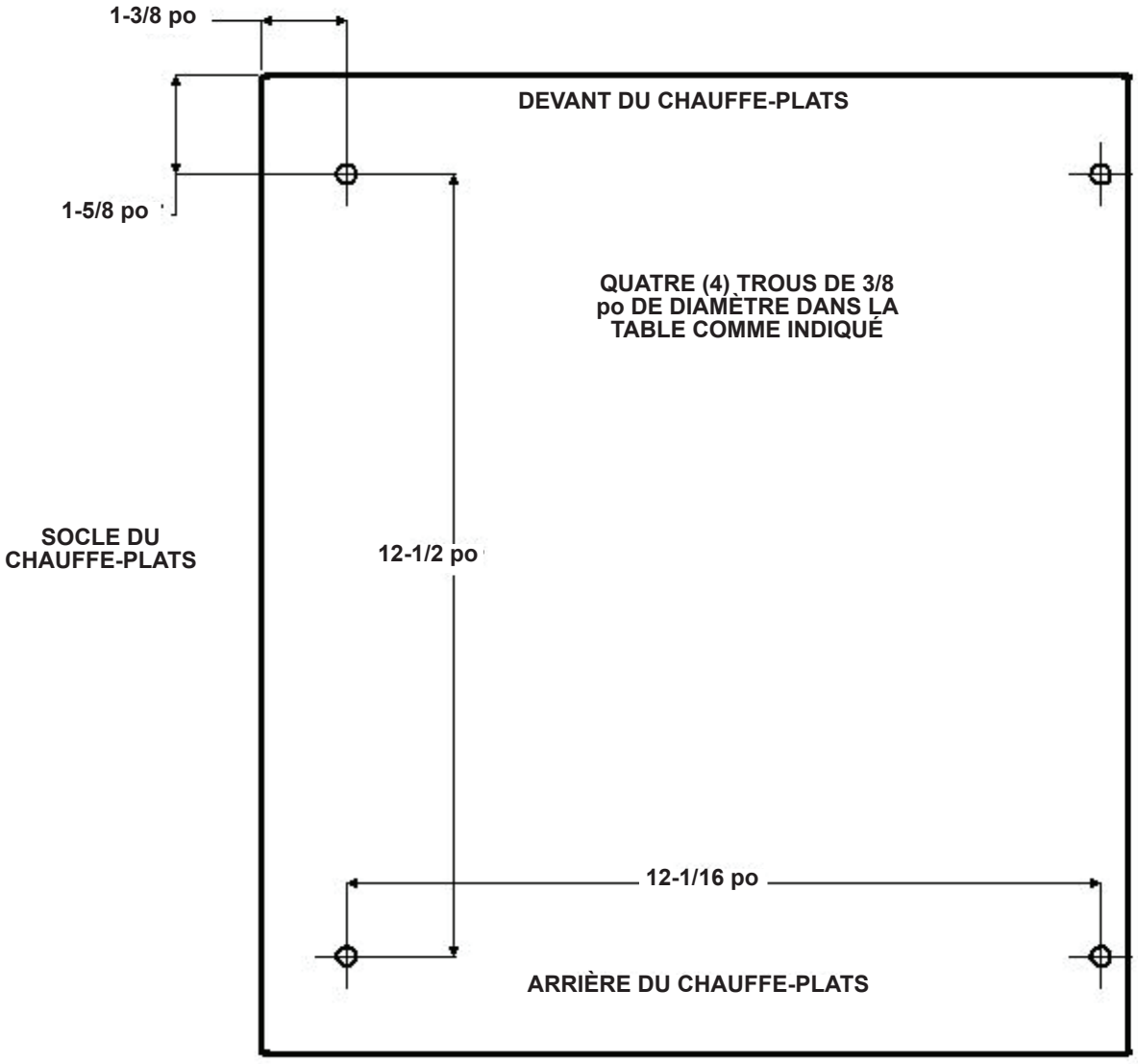


Schéma de câblage interne de FWM 5x1

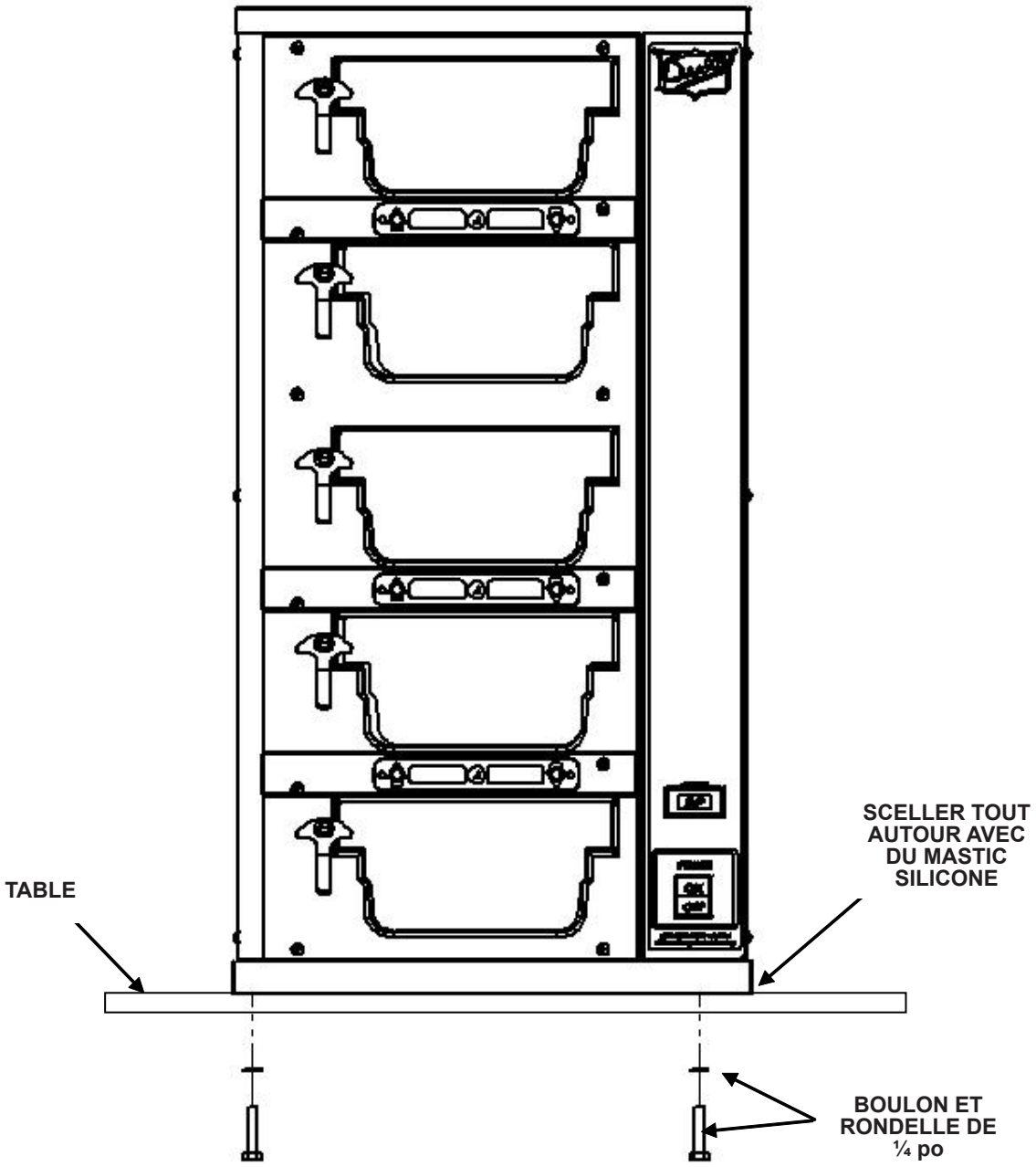
MONTAGE SUR TABLE (5X1)

EMPLACEMENTS DES TROUS

Pour fixer un appareil à un plateau, se reporter à la figure ci-après qui indique l'encombrement du chauffe-plats Duke 5x1 et l'emplacement des 4 trous de montage de 3/8 po de diamètre percés dans le socle de l'appareil. Positionner le chauffe-plats sur la table en alignant les trous de celle-ci et ceux du bas du chauffe-plats. Fixer le chauffe-plats à la table au moyen des boulons et rondelles de ¼ po fournis, comme indiqué page suivante. Sceller tout autour du socle du chauffe-plats avec du mastic silicone. (Remarque : veiller à prévoir un dégagement suffisant autour du socle du chauffe-plats jusqu'au bord de la table.



FIXATION D'UN APPAREIL À UNE TABLE



ASSISTANCE CLIENT

Pour signaler plus facilement toute perte ou vol de cet appareil, prière de noter ci-dessous les numéros de modèle et de série indiqués dessus. Nous conseillons également de noter toutes les informations indiquées et de les conserver pour pouvoir s'y référer plus tard.

NUMÉRO DE MODÈLE :	**NUMÉRO DE SÉRIE :**
DATE DE L'ACHAT :	
CONCESSIONNAIRE :	**TÉLÉPHONE :**
RÉPARATEUR :	**TÉLÉPHONE :**

POUR LES PIÈCES ET RÉPARATIONS AU TITRE DE LA GARANTIE :

DUKE CORPORATE, CANADA, LATIN AMERICA

2305 N. Broadway
St. Louis, MO 63102
Phone: 314-231-1130
Toll Free: 800-735-3853
Fax: 314-231-2460
service-dispatch@dukemfg.com

DUKE ASIA PACIFIC

Duke Manufacturing
No.3 Building
Lane 28, Yu Lv Road
Malu Town, Jiading District
Shanghai 201801, China
Phone: +86 21 59153525 / 59153526
Fax: +86 21 33600628

DUKE EMEA - EUROPE, MIDDLE EAST, AFRICA, RUSSIA

Duke Manufacturing CR, s.r.o.
Zdebradska 92
Jazlovice, Ricany
Building number DC 4 on the
ProLogis Park Prague D1 West
Prague 251 01
Czech Republic
Phone: +420 257 741 033
Fax: +420 257 741 039
service.prague@duke-emea.com

DUKE EMEA – UK, IRELAND, NORDIC COUNTRIES

Duke Manufacturing UK Ltd.
Unit 10, Greendale Business Park
Woodbury Salterton
Exeter, EX5 1EW
Phone: +44 (0) 1395 234140
Fax: +44 (0) 1395 234154
service.exeter@duke-emea.com

PAR INTERNET : www.dukemfg.com

Prière de fournir les informations suivantes lorsqu'on nous contacte par courrier ou téléphone : numéro de modèle, numéro de série, date de l'achat, adresse postale complète (y compris le code postal) et description du problème.

Your Solutions Partner

Duke Manufacturing Co.

Duke Corporate, Canada, Latin America
2305 N. Broadway
St. Louis, MO 63102
Phone: 314-231-1130
Toll Free: 800-735-3853
Fax: 314-231-5074
www.dukemfg.com

Duke EMEA - Europe, Middle East, Africa, Russia
Duke Manufacturing CR, s.r.o.
Zdebradska 92
Jazlovice, Ricany
Building number DC 4 on the
ProLogis Park Prague D1 West
Prague 251 01
Czech Republic
Phone: +420 257 741 033
Fax: +420 257 741 039

Duke EMEA – UK, Ireland, Nordic Countries
Duke Manufacturing UK Ltd.
Unit 10, Greendale Business Park
Woodbury Salterton
Exeter, EX5 1EW
Phone: +44 (0) 1395 234140
Fax: +44 (0) 1395 234154

Duke Asia Pacific
Duke Manufacturing
No.3 Building
Lane 28, Yu Lv Road
Malu Town, Jiading District
Shanghai 201801, China
Phone: +86 21 59153525 / 59153526
Fax: +86 21 33600628